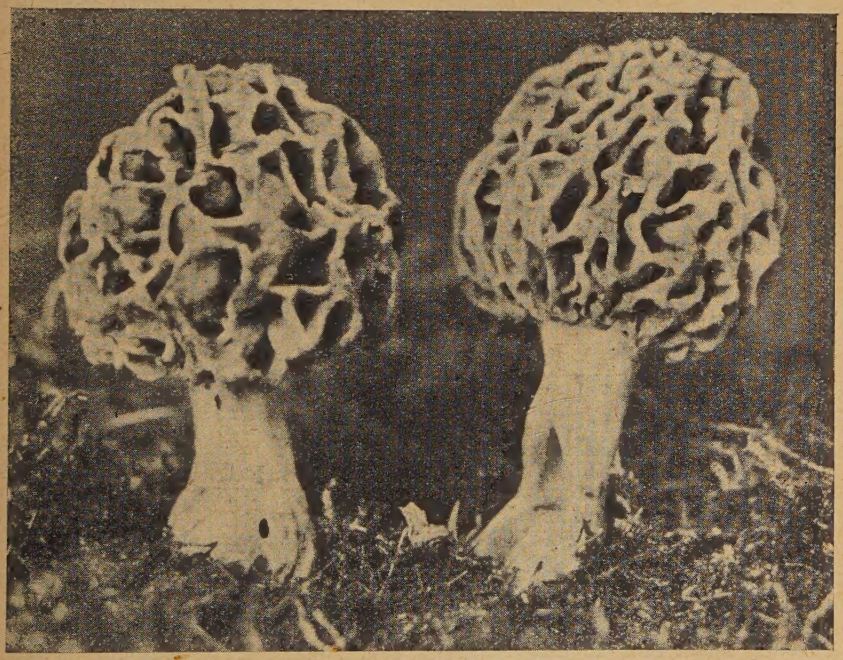
ročník XXVI.(1949-50) ČČSH Číslo 8–10. Sešit 3

ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ

Mykologický sborník

ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE



Smrž přerostlá, Morchella praerosa Krombh., jest poměrně nejčastější a velmi chutná smrž rostoucí v dubnu a v květnu v zahradách, sadech a p., z příbuzenství **smrže obecné — M. esculenta** (L.). Barevný obraz jest jednak obsažen (malba) v atlase Smotlacha-Vejrych, jednak bude ve II. díle jeho Atlasu fotografického. Sbíral v zahradě Kinského v Praze Smotlacha r. 1944.

ědecký list a orgán Čs. mykologické společnosti (ČMS) Mykologického výzkumného stavu (MVÚ) a houbařské pětiletky ČSR. ● Vydává Čs. mykologická společnost ● aložil (r. 1919) a řídí dr. Fr. Smotlacha s redakční radou a kruhem spolupracovníků.

Předplatné 75 Kčs

Ing. Ant. Lesník:

Částečné výsledky Smotlachovy výzkumné a vědecké kolektivní práce čtyřiceti let.

Chci tímto zcela stručně naznačiti velikou vědeckou práci Smotlachovu a jeho vědeckého kolektivu v mykologii. On svou velkou činností výzkumnou a vědeckou vůbec a snahou jít kupředu, kterou dovedl vštípiti svým přečetným spolupracovníkům, zajistil veliký pokrok ve výzkumu hub, avšak i v tělesné výchově u nás, kterému naprosto nemohou stačiti někteří jeho vedlejší a postranní následovníci (částečně přímo nebo nepřímo jeho žáci), jak vidíme z různých atlásků u nás vydávaných a podle tam obsažených hub „jedovatých". Ovšem těm Smotlacha svou čtyřicetiletou (od r. 1909) úspěšnou popularisací hub a mykologie, na př. svými výstavami, přednáškami, činností organisační, svým „Mykologickým sborníkem", umožnil a zajistil existenci a programy práce.

Uvedu zde z jeho veliké činnosti jen malou část, která byla v podstatě připravena do ČČSH již v r. 1947 a pro niž dosud nebylo místa.

1. **Smotlachovo vědecké pojetí mykologie je daleko širší a hlubší, nežli jinde.** Sm. je totiž moderním biologem, který všechny otázky života vůbec a lidského zvláště řeší z této základní své vědy. U něho je na př. správná výchova člověka, zvláště též tělesná, řízená normativní biologií, t. j. zákony čistě biologickými a jeho vědecký ústav není jen výzkumným ústavem mykologickým, jak se ve své části zove, nýbrž hlavně také vědeckým ústavem biologickým, kde výzkum hub má sice dnes důležité, ale nikoliv výhradní své místo. Sm. pracuje také v jiných otázkách biologických, všeobecných i speciálních, vzpomeňme na př. na jeho výzkum čmeláků, smyslových a pohybových zálib člověka, staročeskou zahradu, na jeho biologickou kuchyni, krátkozrakost u člověka (kterou se snaží úspěšně odstranit) atd. Vše to jsou otázky života, po jehož podstatě Sm. pátrá. Ovšem, v houbách Sm. dnes pracuje nejvíce, přenechávaje na př. tělesnou výchovu a pomologii jiným, do vědecké práce a výzkumu v těchto oborech se ženoucím. Čeká, až co udělají, vždyť na př. v tělesné výchově má tolik původních prací se zcela novými vědeckými myšlenkami, že nemusí spěchat (ač je škoda původních jeho výzkumů a prací, které má in litteris).

2. **Nezapomínejme, že Sm. první ve světě našel symbiosu velkých hub s lesními stromy** a zjistil, že velké houby si své stromy pěstují, resp. v životě podporují, dávajíce jim pravděpodobně přímo nebo nepřímo dusík, aby si od nich zase braly hlavně vodu a různé látky — patrně uhlohydráty a endokriny (viz Sm. Atlas hub), které právě mají zase vliv na houby samy. Tak totiž vznikají podle Sm. (psal o tom již ve svých „Houbách hřibovitých" r. 1909—11) biologické druhy, rody, odrůdy a formy velikých hub, zvláště hřibovitých, holubinek, ryzců, pavučinců a pod.

3. **Tráva a stromy živené přímo nebo dusíkem velkých hub, prospívají podle Sm.** znamenitě tak, jako by se jim ledkovalo, což vidíme zejména na trávě i na chudých pastvinách, a mohou houbám poskytnout podle Sm. nejen ochranu, nýbrž hlavně i vodu, která u hub je tolik žádána a potřebna (vždyť podle něho — viz článek ve starých ročnících ČČSH — „Houby jsou děti vlhka"). Původně soudil Sm., že čarovné kruhy zelené bujné trávy způsobují houby svými exo(ekto)kriny (mykohormony atd.), dnes se domnívá, že se tu uplatňuje půdní i vzdušný dusík, snad za pomoci oněch ektohormonů, tím, že usnadňují a zajišťují přívod dusíku. Vždyť tráva čarovných kruhů symbiotických hub ve všech svých případech má jednotný ráz: roste bujně a je sytě zelená jako kdyby jí bylo poledkováno. To je dlouholetý názor Sm. na tuto otázku.

4. Sm. první u nás začal se (již r. 1909) zabývati podrobně a trvale otravami a nemocemi z hub a zjistil jejich původní různé formy (na př. otravy phalloidní, lividoidní, helvelloidní a muskarinoidní) a přibližně i jejich počet. Pozoroval také, že jich dnes právě jeho působením zřejmě ubývá. On také přesně stanovil naše houby opravdu smrtelně jedovaté a rody hub podezřelých: závojenky, zvonovky a vláknice, které nesmíme sbírati. Viz o tom po-

Ing. Dr. František Musil:

Historie průzkumů čarodějných kruhů.

Historie des recherches sur le cercles magiques.

Již v roce 1790 zmiňuje se Hutton o čarodějném kruhu, zaznamenal i přítomnost hub, ale nepřičítal jim žádného významu. Teprve Withering (1796) definitivně označil za příčinu čarodějného kruhu houbu Agaricus Oveades, nenašel však pod bujným porostem podhoubí. Wollaston (1807) rozšířil pozorování Witheringova zjištěním i jiných hub v čarodějných kruzích. Od té doby bylo pak popsáno asi 30 autory mnoho hub, rostoucích v čarodějných kruzích (na př. žampiony, špičky travní, pýchavky, strmělky, pavučince, bedly, muchomůrky, smrže, lišky, kuřátka, čirůvky, lanýže, lošáky, čechratky a j.). Schantz a Piemeisel (1917) při pozorování čarodějných kruhů ve východním Coloradu zjistili i různý vliv hub na okolní vegetaci. Také již přesně rozdělili čarodějný kruh na jednotlivé zóny a sice: vnitřek a vnějšek s normálním porostem, dále zónu stimulační (s bujným porostem) a konečně zónu s odumřelým porostem.

O příčinách šíření čarodějných kruhů se první zmiňuje Wollaston (1807) a říká, že půda je houbou jednostranně vyčerpána a proto se šíří dál. Westerhoff (1859) připisuje centrifugální růst houbovým exkrementům. Ritzema Bos (1900) přirovnává šíření čarodějného kruhu šíření se plamenům. Přesných údajů o postupu čarodějného kruhu je dosud málo. Hutton pozoroval čarodějný kruh 8—9 let, ale neudává žádných dat. Wollaston (1807) první měřil roční přírůstek. Thomas (1905) pozoroval roční přírůstek v čarodějném kruhu lošáku (Hydnum suaveolens) 23 cm. Balloin shledal přírůstek 12 cm, Bayliss (1911) zjistila maximální přírůstek u špičky travní asi 32 cm, nejmenší 7½ cm. Schantz a Piemeisel u pečárky (Agaricus tabularis — Ps. campestris L.) pozorovali průměrný přírůstek 12 cm. Na základě dnešních poznatků o množení se vyšších hub možno říci o šíření se čarodějných kruhů toto: z výtrusu vzniká prvotné podhoubí a podle toho, jak se toto podhoubí rozroste na místě vzniku, zda na všechny strany stejnoměrně do kruhu, nebo jen do polokruhu anebo se rozroste jen v pruhu, vznikají „kruhy", „polokruhy" anebo jen „pruhy" bujného a tmavě zeleného porostu, který se nápadně liší svým vzrůstem a barvou od okolní vegetace. Prvotní podhoubí se mění dalším vývojem v podhoubí plodivé, generační, z kterého se pak vytváří plodnice. Podhoubí generační vzniká z nejstarší části podhoubí prvotního. Ostatní část prvotního podhoubí se však šíří od místa vzniku stále stejnoměrně dál a další vývoj s průvodními zjevy, t. j. tvorbou plodnic, bujným porostem, případným odumřením vegetace se opakuje, jenže vždy od místa vzniku po určitou vzdálenost dál, takže pozorujeme, že čarodějný kruh se šíří.

Vývoj mycelia v půdě způsobuje biologické, chemické a fysikální změny. Chemické změny pozůstávají hlavně v redukci organické hmoty, způsobené saprofytickou výživou hub. Organická hmota je redukována až na amoniak a dále nitrifikována. Wollaston (1807) mluví o vyčerpání určité látky (kterou nazývá „pabulum") z půdy, ale neříká, co je to za látku. Buckmann (1870) mluví o čerpání živných látek z odumřelé hmoty působením podhoubí. Lawes, Gilbert a Warington (1883) konali speciální studie o obsahu uhlíku v půdě a shledali, že procento uhlíku bylo pravidelně větší vně kruhu než na kruhu nebo uvnitř kruhu. Schantz a Piemeisel (1917) nenašli žádných významnějších rozdílů v obsahu uhlíku v různých zonách čarodějného kruhu. Také obsah dusíku byl již studován mnoha autory v čarodějných kruzích. Lawes, Gilbert a Warington (1883) našli více veškerého dusíku vně kruhu než na něm nebo uvnitř, nitrátového zase více našli na kruhu než vně nebo uvnitř kruhu. Molliard (1910) říká, že mycelium působí na organickou hmotu a že redukce organické hmoty způsobuje větší množství amonných solí v půdě. Také shledal nejvíce amoniaku v zóně s odumřelou vegetací a ve stimulační zóně. Schantz a Piemeisel (1917) rovněž zjistili vyšší obsah čpavku na kruhu. U nitrátového du-

síku nenašli větších rozdílů, ale shledali, že nitrátový dusík je hojnější na kruhu než mimo kruh pod normálním porostem. Nejvíce nitrátů zjistili v zóně, kde bylo odumírající podhoubí. Amoniakálního dusíku našli také nejvíce v místech, kde bylo husté mycelium. Říkají, že obsah veškerého dusíku zůstává přibližně stejný, ale že se mění obsah různých forem dusíku. Sám jsem zjistil rovněž více veškerého dusíku u půdy s podhoubím, amoniakálního dokonce šestkrát více. Nové výzkumy u nás ukazují, že příčinou bujného růstu vegetace v čarodějných kruzích jsou rostlinné hormony, kterých podhoubí obsahuje velké množství.

V důsledku přítomnosti podhoubí v půdě nastávají i fysikální změny. Již Waring (1837) poznamenává, že podhoubí má vliv na absorbci vody. Lawes, Gilbert a Warington (1883) také zjistili, že půda na kruhu má menší obsah vody než vně, nebo uvnitř kruhu. I Molliard (1910) našel v půdě s podhoubím mnohem méně vody, než v půdě bez podhoubí. Rovněž Bayliss (1911) zjistila, že půda s podhoubím se nesnadno zvlhčuje. Větší šetření o vztazích půdy s podhoubím k vodě konali Schantz a Piemeisel (1917) a shledali, že půda v čarodějném kruhu je velmi suchá, ve středním a pozdním létě, na jaře že půda na kruhu se liší jen málo od vlhkosti půdy vně nebo uvnitř kruhu. Dále také vypozorovali, že půda s podhoubím po vyschnutí nepropouští vodu. Zjišťovali také množství vody nad a pod koeficient vadnutí v jednotlivých zónách čarodějného kruhu a zjistili, že v určitých obdobích neměla půda s podhoubím žádnou přístupnou vodu a že obsah vody klesl i pod koeficient vadnutí. Zkoušeli také pronikání vody do půdy s podhoubím a zjistili, že do půdy s podhoubím proniklo mnohem méně vody, než do půdy bez podhoubí. Tyto poznatky byly potvrzeny výzkumy, které jsem provedl u nás v r. 1945 a 1946.

Také pozorovali vzrůst obilí v jednotlivých zónách čarodějného kruhu a konstatovali, že největšího vzrůstu dosáhlo v zóně stimulační. Schantz a Piemeisel také zjišťovali obsah chlorofylu v rostlinách, rostoucích v čarodějném kruhu a zjistili, že obsah chlorofylu byl větší u rostlin rostoucích ve stimulační zóně.

Hledáním příčin odumření vegetace v čarodějném kruhu se zabývalo také mnoho autorů. Wollaston (1807), Van Tieghen (1884), Olivier (1891) a Beille (1904) říkají, že uhynutí rostlin nastává v důsledku vyčerpání živin z půdy. Berkeley (1860) vidí příčinu již v podhoubí. Jorden (1862) se domnívá, že rostliny odumírají následkem toho, že mají kořeny opleteny podhoubím, které vylučuje škodlivé exkrementy. Ballion (1906) a Bayliss (1911) přičítají odumření vegetace parasitismu hub. Bayliss také říká, že kořeny jsou napadeny podhoubím a usmrceny toxiny. Ritzema Bos (1901), Molliard (1910) říkají, že příčinou odumření je nepropustnost půdy pro vodu. Molliard také hledá příčinu ve vysokém obsahu amonných solí. Schantz a Piemeisel na základě svých pozorování konstatují, že uhynutí vegetace bylo vždy provázeno nedostatkem přístupné vody. Dále říkají, že v letech, kdy je dostatek vláhy, nebývá vegetace v čarodějných kruzích tak poškozena, jako v letech, kdy jsou delší období sucha. Odmítají tvrzení, že by odumření rostlin bylo způsobeno toxiny.

Sám jsem rovněž prokázal pokusem velmi jednoduchým, že příčinou vadnutí a odumření vegetace v některých čarodějných kruzích je nedostatek vody a ne toxiny a jiné příčiny, jak se mnozí autoři (jako na př. Jorden, Ballion, Bayliss) domnívají. Z míst v čarodějném kruhu, kde vegetace úplně odumřela, odebral jsem půdu, rozmělnil ji, abych vyloučil nepříznivý vliv podhoubí na vzlínavost a propustnost a do takto připravené půdy jsem nasel při posledním takovém pokusu jílek anglický, který jevil i lepší vzrůstnost proti půdě kontrolní bez podhoubí. Rovněž v přírodě vidíme, že úplně holá místa bez rostlin v čarodějných kruzích po určité době zarostou vegetací. Až podhoubí odumře (zhumifikuje), což nastává někdy až za několik let (za 5 i více let), zmizí i nepříznivý vliv podhoubí na pohyblivost vody v půdě a zemina se pak stává normálním stanovištěm.

MUDr. Zdeněk Brudrhans:

Poznatky o kalorické hodnotě hub. I.

Expériences faites dans le domaine de la valeur calorique des champignons.

Lidský organismus se nedá ošáliti pokud se týče stravy. Člověk po těžké tělesné námaze potřebuje stravu hodnotnou, nedostane-li se mu jí, bezpečně to pocítí.

Pozoroval jsem, že strava z hub způsobila u lidí tělesně vyčerpaných tentýž pocit sytosti, jako strava masitá. Charakteristické bylo, že pocit sytosti trval dlouhou dobu, od večeře až do druhého dne do dopoledních hodin.

Za okupace v r. 1942 pracovalo na žních několik lidí. Byli již šestý den odkázáni na bezmasou stravu, převážně moučnou, buchty, vdolky, placky atd. Naděje na získání masa nebyla. Měli však všichni nedávnou zkušenost s potravou z hub; šlo o hustou polévku (samá houba) a smaženou míchanici bez vajec z různých hub, z nichž některé jedli po prvé v životě.

Šlo o holubinky, muchomůrky šedé, růžové, čirůvky, šafránky, strmělky, opěnky - lipůvky, pýchavky a vedle toho kozáky, křemenáče, klouzky a lišky. Šestý bezmasý den zatoužili tito venkovští lidé nápadně po houbách, aby se, jak říkali, najedli a zřekli se pomoci jednoho z pracujících, aby jim byly nasbírány houby, které jim nahradily maso.

Ještě markantnější byly pokusy s nemocnými dvanáctníkovým vředem. Tito nemocní mají jednu charakteristickou vlastnost. Musí býti stále dobře najedeni a musí míti dostatek masa nebo jiných bílkovin. Nesnášejí hlad nebo úplné vytrávení. Toto u nich vyvolává křečovité bolesti v krajině žaludeční a podjaterní, někdy vystřelující až do zad pod pravou lopatku. Tyto bolesti obtěžují nemocné v hodinách poledních a odpoledních, musejí-li pozdě obědvati a po slabé večeři v noci, kdy ho vzbudí ze spánku a trápí tak dlouho, dokud nevstane a něco nepojí.

To něco nesmí však býti vánočka, buchta, sušenky nebo ovoce. Po takové stravě se bolesti buď neutiší, nebo se po chvíli vrátí. Účinně a na dlouho pomáhá strava bílkovitá, maso, tvaroh, sýr, vejce. Tuk, na př. se sádlem, pomáhá jen nedokonale.

Nemocných s vředem dvanáctníkovým je hodně. Mnozí o své chorobě nemají tušení, pozorují pouze enormní jedlictví, kterým se vlastně nevědomky léčí. Mají strach z vytrávení. Moderní medicina zavrhlá dřívější léčení této nemoci dietou, která měla na svědomí časté operace.

Právě na těchto nemocných jsem porovnal hodnotu hub jako bílkovité stravy. Mohli se stravovati houbami i několik dní bez masa a byli zcela bez obtíží, netoužili po mase, po kterém jindy vždycky touží. Není možno ošáliti organismus s dvanáctníkovým vředem něčím, co by nebyla hodnotná bílkovitá strava. Bolesti přicházejí po vytrávení téměř se strojovou přesností.

Z toho všeho jsem usoudil, že se houby co do kalorické hodnoty rovnají masu s tím rozdílem, že obsahují o něco málo více procent vody, a že se jich musí sníst o to větší množství.

Hrubým odhadem bych soudil, že asi ½ kg hub bezpečně nahradí ¼ kg masa.

Dr. Robert Vávra:

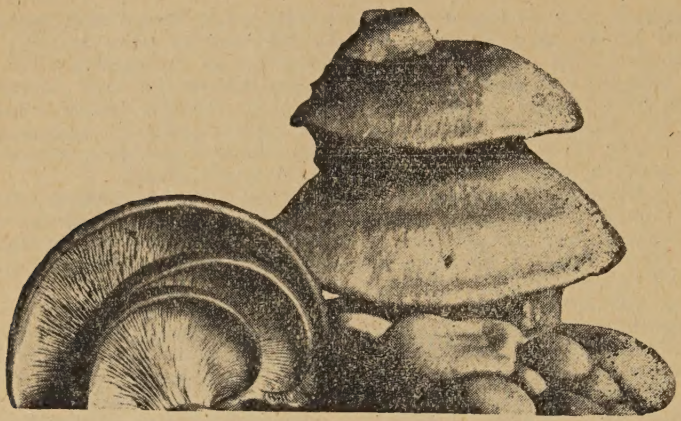
Hlíva ústřičná.

Pleurote huître (Pleurotus ostreatus Icq.)

Letošní hojný výskyt hlívy ústřičné (Pleurotus ostreatus Jacqu) vybízí nás, abychom se jí poněkud zabývali.

Rod hlívy je dosti neurčitý a bývají sem zařaďovány také houby z rodu Panus, Omphalia i Tricholoma (pařezník, kalichovka, čirůvka). Hlíva ústřičná je známá houba, hojně se vyskytující na kmenech a pařezech listnatých stro-

mů, z kterých vyrůstá buď bokem jako jazyky v řadách nad sebou, nebo roste i jako pravidelná kloboukatá houba, je-li podklad vodorovný. Jest velmi krásná a nápadná, takže každého upoutá. Barvy jest obyčejně šedé až do fialova a někdy i do modra. Jest velmi měnlivá a vytváří někdy klobouky jako strmělka (odrůda miskovitá) anebo jako náramcovitka s náramkem pod kloboukem (forma náramkovitá). Forem hlívy ústřičné jest mnoho a ani se všechny jako zvláštní formy neuvádějí.



Obr. 20. **Hlíva ústřičná, Pleurotus ostreatus** (Jacqu.) jest naše známá jedlá houba, rostoucí na podzim a někdy ještě v zimě na pařezech a hnijících kmenech listnatých stromů v různých formách. Prof. Smotlacha ji doporučuje k jídlu jako houbu prvotřídní již od r. 1909. Fotografoval prof. Viktor Knejfl., napsal René Böhm.

Naleziště hlívy ústřičné jsou velmi hojná. V letošní sezóně byla přinášena od října až do vánoc na přednášky ČMS, do její poradny a do Výzkumného ústavu ČMS v různých velikostech od 3—5—15—20 cm v průměru ve formě jazykovité i kloboukaté. V Šárce u Prahy rostla i přes přechodné mrazy až do poloviny ledna a ještě 9. I. 1950 nasbíral jsem ji asi 10 kg, takže jí byl plný baťoh. Také v jiných nalezištích u Prahy byla hojně sbírána, zejména v ořechové aleji v Braníku, v bažantnici hloubětínské a na jiných místech. Z dřívějších nálezů znám ji zejména z Havlíčkových sadů v Praze XII (ořech) a z Nouzova (bukové pařezy). V Šárce ji sbírám od r. 1934, vždy ve větším množství. Tam roste zejména na vrbách kolem šáreckého potoka.

Hlíva ústřičná žije nejraději na stromech již odumírajících; na stromě, na kterém se usadí, tam vyrůstá po léta až do jeho úplného odumření. Čím je strom sešlejší, tím vytváří větší plodnice; nejbujněji roste na úplně vykotlaných pařezech, které tvoří již jen lem nebo kruh zbytků dřeva a vnitřek jest vyplněn hlínou a setlelým dřevem. Houby jako by chtěly využíti ještě poslední příležitosti ke svému vzrůstu, vytvářejí mohutné kloboukaté plodnice velikosti 15—20 i více cm, se tření v průměru 2—3 cm, v celých trsech.

Praktický význam hlívy ústřičné jest mimořádný. Dlužno ji zařaditi do skupiny jedlých hub výborné jakosti třídy IA. Je to houba kodexová. Dá se upotřebiti na různé způsoby, nutno však ji při vaření dále připravovati, poněvadž je poněkud tuhá. V octě je obzvlášť výborná a má tu zajímavou vlastnost, že v octě připravená vydrží nejméně měsíc, aniž by se kazila, možná i déle. V tom směru budou konány ve Výzkumném ústavu ještě další pokusy. Také čerstvá hlíva vydrží nejméně týden i déle, aniž by se kazila. K tomu

přispívá patrně také ta okolnost, že roste pozdě na podzim až do mrazů, přečkává menší mrazy bez porušení a pak opět oživuje. Také přečkává někdy celou zimu, roste pak na jaře až do března a do dubna. Tak jsem ji nacházel hojně na jaře na bukových pařezech u Nouzova.

Jest zajímavé, že hlívy, které přečkaly mráz, voní pak velmi příjemně podobnou vůní jako strmělka bělostná (Clitocybe candida Bres.), která obsahuje clitocybin, který jest prohlašován jako lék proti tuberkulose. Také v tom směru budou ještě konány ve Výzkumném ústavu mykologickém další zkoušky.

Hlívě ústřičné jest podobná hlíva jilmová (Pleurotus ulmarius Bull.), která vytváří menší trsy bledě žlutých nebo bílých, jakoby voskových plodnic a která je také výbornou jedlou houbou. Roste řídčeji na jilmech, lípách a některých jiných listnatých stromech a byla také přinesena do poradny ČMS v lednu 1950 ve dvou pěkných trsech, úplně čerstvých, ze sklepa hostince „U Montágů" v Praze III - majitel T. Peterka. Tam vyrůstá každoročně z dlážděné podlahy.

Další příbuznou houbou jest hlíva dřevní (Pleurotus lignatilis Fr.), která byla dosud známa jen z Alp a z Podkarpatské Ukrajiny. Byla zaslána poradně ČMS dne 29. V. 1948 s tím, že byla prodávána na trhu v Brně jako májovka. K záměně došlo patrně tím, že vytvářela normální plodnice kloboukaté, skoro bílé a jemně pýřité. Je to první nález této houby na Moravě. Psáno r. 1949.

*

Hlívu ústřičnou (Pleurotus ostreatus) nalezla jsem 19. listopadu 1948 v Braníku na trouchnivějícím ořechu v dřevařské ohradě u cesty k přístavišti. Ostatní ořechy ve stromořadí jsou z vetší části napadeny chorošem šupinatým po mrazové pohromě.

Hlíva rostla na severní straně zcela malého kmene a dovršovala na něm dílo zkázy. Byl to trs více než 20 plodnic v šesti patrech nad sebou, v celkové váze 640 g. Nejhorší plodnice, barvy šedé, byly částečně zaschlé a popraskané. Shora dolů ubývalo plodnicím na velikosti, až nejmenší byly zcela dole. Se svolením správce ohrady, jenž mi zapůjčil žebřík, vypáčila jsem trs s kusem dřeva, z něhož vyrůstal. Doma pak jsem vložila spodek trsu do vody, přičemž jsem zjistila, že po několika dnech začaly plodnice růsti. Trs vážil potom téměř 800 g. V tomto stavu jsem trs nakreslila perem do náčrtníku. Poněvadž nemám lednice ani jiného chladného místa, kde bych hlívu uchovala v čerstvém stavu, nakrájela jsem ji a usušila. Použila jsem ji za přísadu do polévek s dobrým výsledkem. Nudlová polévka s hlívou chutná lahodně. Též jsem uvařenou hlívu umlela na masovém strojku a s přísadou cibule, strouhané housky, vejce, špetkou prášku do pečiva, trochou soli, upekla na omastku chutné opečenky. Sušená a uvařená hlíva politá horkým máslem, chutnala výborně. Jedinou nevýhodou jest, že vyžadovala delší doby vaření.

Milada Dvořáková.

Dr. M. J. Pulec:

Mykologická práce dr. Sm. v sektoru průmyslu výživy.

Le travail mycologique de Dr. Smotlacha dans l'industrie d'alimentation.

Podávám zde zcela stručně výsledek výzkumné práce Dr. F. Smotlachy o využití jedlých hub u nás rostoucích prostřednictvím průmyslu výživy, jak ji koná přes 40 let a jak ji shrnul, překontroloval a k potřebě dneška (na prospěch naší lidové republiky) připravil. Učinil tak v rámci své práce výzkumné, kterou konal již od r. 1946 v Plánovacím úřadě ČSR a od r. 1947 také ve Svazu pro výzkumnictví v průmyslu výživy. Toto je výsledek jeho výzkumné, kontrolní a plánovací činnosti pro Svaz za rok 1949.

Československé houbařství má podle něho tradici. Bylo ukázáno v ČČsH

citacemi z Klaretta (Machek), že Čechové již za Karla IV. znali a sbírali na 40 druhů jedlých hub, nejvíce ze všech národů v té době na světě. Totéž zjistil Dr. Smotlacha r. 1909, kdy počal podrobně uvažovati o užitkové hodnotě hub u nás rostoucích a kdy poznal, že se u nás sbírá a jí daleko větší počet hub, než kdekoliv jinde. Avšak počet jedlých hub (jen částečně kodexových) byl tehdy v nejlepším případě jen asi 100 druhů hub, při čemž veliká část těchto hub byla sbírána jen v malém a jen sem tam na některých místech. I z těchto nejznámějších jedlých hub většina — za miliony — shnila stejně v lese. A tím spíše houby ostatní. V nich tušil správně Dr. Smotlacha mnoho jedlých. Proto se rozhodl odstraniti tento stav, kdy v lesích nám hnil veliký národní majetek. Začal proto již tehdy tyto akce:

1. Propagovati sběr hub za jedlé sice již uznaných (na př. václavka, klouzek kravský, bedla vysoká), ale jen málo sbíraných.

2. Hledati způsoby, jak jedlé houby tehdejší vysbírat a nejlépe využít (tuto snahu přenesl později i na jedlé houby, jež sám objevil).

3. Snažil se, a to velmi úspěšně, zvýšiti výzkumem a pokusy na sobě počet jedlých hub a zmenšiti počet hub jedovatých, podezřelých a zvláště člověku domněle nebezpečných „prašivek", jichž tehdy byl plný les.

4. S tím ruku v ruce šla a jde rovněž úspěšná jeho snaha zabrániti úplně otravám houbami, a to především smrtelným.

5. Aby se mohly snáze využít pro člověka jedlé houby, někdy překvapivě a nečekaně ve velkém rostoucí, hledal prostředek k jejich snadné a chutné konservaci ve velkém (viz níže).

Výsledky právě uvedených akcí Dr. Smotlachy (dík jeho úsilovné práci a spolupráci velikého kolektivu jeho spolupracovníků) byly při konečném přehlédnutí jich r. 1949 či začátkem r. 1950 velmi příznivé:

1. Zvýšil počet dobře jedlých hub z původních 100 postupně na 200, 300, 600, 1000, na konec s připočtením 500 druhů hub použitelných za jistých okolností, na 1500 druhů.

2. Provedl postupně (viz též níže) klasifikaci těchto hub podle užitkové (i průmyslové) jejich hodnoty. Tuto klasifikaci dokončil v prvých 30, 50, 100, 200 nejlepších hub podle užitkové i průmyslové jejich hodnoty; na klasifikaci ostatních pracuje.

3. Počet 200 druhů hub původně 20 jako jedovatých udávaných snížil na pouhých 20 druhů skutečně nebezpečných. Mimo to je hlavně v rodech vláknice, zvonovka a závojenka ještě na 100 druhů hub podezřelých (z toho asi 40 jedovatých).

4. Napsal a vytiskl r. 1935 „Houby v kuchyni", kdež uvedl všechny tehdejší způsoby přípravy a konservace hub k jídlu. R. 1949 pořídil III. rozšířené vydání této práce, připojiv sta nových receptů i nové způsoby konservace.

5. Poznal během svého dlouholetého výzkumu a studia celé otázky, že vhodný průmysl je jedině možným a účelným způsobem, jak nejlépe k prospěchu republiky možno zachrániti bohatství jedlých hub v našich lesích, dosud většinou každoročně hnijící.

S rozšířením a uplatněním průmyslu výživy v houbách v dnešní době počítal dávno zejména již v dobách okupace, kdy plánoval pro léta osvobození v houbách práci pro sebe, pro MVÚ a ČMS a ČČSH čili pro veliký kolektiv našich houbařských přátel a spolupracovníků v celé ČSR. Již r. 1944 připravil totiž i plán houbařské pětiletky počítající i s rozvinutým průmyslem na zpracování hub. Smotlachova houbař. pětiletka obsahuje pracov. program nikoliv jen na pět let, nýbrž i na dlouhá léta další, neboť při dobrovolném způsobu jeho práce (i jeho spolupracovníků) není možno čekat, že by se všechny jedlé a poživatelné houby v počtu 1500 druhů mohly najednou a plně i pomocí průmyslu využít. Zde nutno ve výzkumu hub i v rozvíjení průmyslu postupovati etapově a počet druhů využitých hub postupně zvyšovati. Houbařská

pětiletka, do níž Dr. Smotlacha zařadil celý výzkumný a pracovní program, týkající se našich hub, má pracovní úkoly a výsledky pro každý rok zvýšiti.

Konečný výsledek všech akcí sem spadající, t. j. zvýšení využití našich hub v každém roce pětiletky (při účasti všech našich institucí ČMS, MVÚ, ČČSH a velikého kolektivu spolupracovníků v Praze i všude v ČSR), což je částečně i úkolem MVÚ event. v rámci „Svazu pro výzk. v průmyslu výživy", je tento:

1. Zvýšení znalosti hub jedlých a jedovatých všeho našeho lidu, odstranění otrav houbami, zvýšení sběru hub, způsobu jich použití v kuchyni a spíži a zdokonalené uplatnění jich v průmyslu výživy, jakož i v obchodě vnitřním i zahraničním. To se děje velikou soustředěnou činností všech našich houbařů z MVÚ, ČMS a ČČSH, při čemž dr. Smotlacha se snaží jíti v čele této práce, uspořádav od r. 1909 do dneška na 2500 bezplatných přednášek o houbách, 150 výstav, tisíce vycházek. Jen v naší pražské ústřední bezplatné poradně houbařské při MVÚ určuje se ročně na 5.000 zásilek a donášek hub bezplatně. V pětiletce se koná tato práce důkladněji, rychleji a přesněji. Chceme proto, aby každý náš houbař opravdu každoročně v houbách a v houbařské práci a vědě úspěšně pokročil.

2. Chceme podle Sm., aby se náš lid naučil lépe a více než dosud houby spotřebovat, chceme, aby se mu staly součástí jeho biologické stravy, doplnily zásoby našich potravin a nahradily drahá koření. Hledáme nové způsoby přípravy (i nakládání či konservace) hub, což Dr. Smotlacha uplatnil i ve III. vydání své zmíněné již práce „Houby v kuchyni", kde k čerstvým houbám, připraveným jako ovar, ryba, řízek, guláš, dršťky atd., druží se i lahůdkové konservy hub v octě, ve vlastní šťávě, v oleji, v rosolu. Hledáme nejlepší způsoby k využití hub jako potraviny, pochutiny a koření ve výživě člověka. Chceme houby ve velkém uplatňovat i v závodních a veřejných kuchyních. O to se dr. Smotlacha snaží dlouhá léta a zvláště dnes v pětiletce při klasifikaci hub jak podle chuti a kuchyňské hodnoty, tak i jako potraviny, pochutiny a koření. Tato jeho klasifikace podporuje výsběr a veškeré (zvláště též průmyslové) využití hub.

Za vedení dr. Smotlachy chceme použít hub jako krmiva pro zvířata a někdy i jako hnojiva. A ovšem i jako léků. I v tom jsou dobré výsledky, stejně jako v jeho snahách houby lépe než dosud pro všechny účely vysbírat, pěstovat, bezpečně uchovávat, dopravovat atd.

4. Všechny jeho i naše snahy v uvedených směrech vrcholí pak v našem národním podnikání průmyslovém a obchodním. Houby dnes prodávají a používají se za čerstva i konservované. Konservované uplatňují se zvláště v cizině, kam je prodáváme za valuty. V tom všem pracují MVÚ, ČMS a ČČSH úsilně i výzkumně, hledajíce nejlepší houby, nejlepší způsoby konservace a dopravy pro houby zvláště též se zřetelem na průmysl a obchod.

5. Při svých výzkumných pracích v průmyslu a obchodu hub jest MVÚ dr. Smotlachy ve spojení se „Svazem pro výzkumnictví ve výživě", kdež pracoval v r. 1947-49 a hodlá pracovati dál až ke konečným výsledkům v těchto oborech.

a) Dr. Smotlacha usiluje s úspěchem nalézt nejvhodnější způsoby konservace hub zprvu aspoň pro prvních 30, 50, 100, 200, 300 druhů hub atd. užitkově, chuťově, výživně nejcennějších a prakticky nejdůležitějších.

b) Provést dokonale klasifikaci těchto 100, 200, 300 druhů hub podle průmyslové (i ostatní) hodnoty. V dalším období pak postupně pro všechny ostatní houby, t. j. pro zbývajících 700 dobře jedlých a 500 aspoň požitelných.

c) Sem patří i Smotlachův (a Richterův) problém vydobýt jedlé bílkoviny a jiné látky z jedlých hub, kterých nelze jinak využít.

d) Vyhledat pro každý způsob konservace 10, 20, 30 i více druhů hub nejvhodnějších.

e) Pátrat po dalším možném průmyslovém zpracování a využití jedlých hub.

Výsledky naší (MVÚ) výzkumné i jiné práce za vedení dr. Smotlachy ve spojení se Svazem pro výzkumnictví v průmyslu výživy pro r. 1949 jsou:

1. Zjistili jsme velikou cenu lišky obecné na západě, navrhujeme její úplný výsběr, výkup, průmyslové zpracování (zvláště zmražení) a vývoz za valuty. Podrobnosti viz níže ve zvláštním článku.

2. Provedli jsme (v MVÚ) klasifikace 30, 50, 100, 200, 300 druhů nejlepších našich užitkových hub se zřetelem k průmyslu. Výsledky výzkumu jsou obsaženy (150 druhů) v I. díle Smotlachova fot. Atlasu hub (II. vydání). Klasifikace všech 300 druhů bude obsažena v II. díle tohoto atlasu. V dalších letech pětiletky provedeme klasifikaci dalších hub.

3. Při konservaci hub mohou se vždycky stát i otravy (i smrtelné) houbami jedovatými. Dr. Smotlacha objevil jako nejvíce nebezpečné muchomůrku zelenou i zbělenou, bílou a závojenku olovovou. Avšak i sušená muchomůrka červená způsobila již těžké otravy. Upozorňujeme proto náš průmysl, že konservace hub nemůže se konati bez zvlášť pečlivého a vyspělého dozoru vzhledem k houbám jedovatým.

4. Počítajíce s problémem v průmyslovém a obchodním využití jedlých bílkovin a jiných cenných látek, obsažených v jedlých houbách, které dnes téměř bez užitku shnijí v lese, činíme v tomto směru pro další svou práci se svazem výše zmíněný již návrh o průmyslovém využití hub a k získání hlavně jejich bílkovin.

5. Pokud se týče našeho velkého problému zjistit nejlepší prostředky konservace hub a z různých hledisek provést i klasifikaci hub v tomto směru, dosáhli jsme již některých částečných dobrých výsledků, z nichž některé patří již k prvním výsledkům prvního roku pětiletky (r. 1949). Na dokončení dalších z popudu a za vedení dr. Smotlachy pracujeme. Zmiňme se o tom jen zcela stručně podle Smotlachových výzkumů a podle jeho pracovního programu:

a) Za nejlepší způsob konservace pokládáme zmražení hub. Zde má Sm. veliké zkušenosti z výzkumu zmrzlých a chlazených hub z minulých čtyřiceti let.

b) Nejvhodnějším způsobem pro využití jedlých hub pro lid a jich zpeněžení jest sušení hub — jakožto způsob nejstarší, tradiční, nejobvyklejší a také (i do ciziny) obchodně zavedený.

c) Vysoce si ceníme — více než je dnes váženo — solení hub. Zde má dr. Smotlacha veliké zkušenosti, budované již od mládí.

d) To platí i o nakládání hub do octa. Zde jsou možné přerůzné variace (houby na trvalo, na krátko naložené, směsi hub, různý způsob kořenění octa, příměs různé zeleniny atd.). Zde se dají vyrábět a požívat ve velkém (lidově) často i překvapující lahůdky.

e) Houby ve vlastní šťávě, v rosolu, ve víně atd. Lahůdkami podle Sm. jsou houby uzené, pražené atd.

f) Houby v oleji na způsob rybiček, houby v másle a j. V posledních případech jde opět o lahůdky, jež ovšem podporují trávení a jsou proto rovněž důležitou součástí biologické stravy člověka.

g) Dr. Smotlacha přimlouvá se zejména o kvašení či silážování hub, tak obvyklé od dávna v SSSR. Jím činí se houby stravitelnějšími, nechutné (palčivé) chutnými atd. Je to výroba jednoduchá, masová, lidová.

h) Sem patří i extrakt z hub, výroba jedlých bílkovin z hub atd.

ch) Ke každému způsobu konservace hub koná dr. Smotlacha i klasifikaci hub podle vhodnosti.

Podáváme zde jen letmo a nápovědně výsledek čtyřicetileté práce dr. Smotlachy na trvalých problémech, jež přezkoušel v posledních letech a zvláště v roce 1949. Mohli bychom vydati o všem svrchu uvedeném velkou knihu. Roku 1949 napsal dr. Smotlacha 3. vyd. své knihy „Houby v kuchyni", kde jde nejen o houby čerstvé, nýbrž i o houby všemi zde uvedenými způsoby konservované.

Moderní česká mykologie a její praktická popularisace do nejširších lidových vrstev a ovšem tedy i praktické využití hub v širším měřítku je v zá-

kladě dílo Smotlachovo. K jeho zásluhám patří ovšem nejen nevšední nadání a píle, ale i schopnost shromážditi kolem sebe a vyškoliti si odborné spolupracovníky. Houby v průmyslu výživy jsou úkolem se stem různých problémů. I tu pomáhá dr. Smotlachovi sta nadšených spolupracovníků, s kterými on se čestně podílí na plodech společného úsilí.

Dr. Bohumil Rejha:

Muchomůrka pantherová je přece jenom jedovatá.

Amanite Panthère - fausse golmelle (Amanita pantherina Fr.) est vraiment vénéneuse.

Roku 1941 jsem se dověděl na výstavě hub v Lomnici n. P., že prof. Smotlacha považuje muchomůrku pantherovou v malém pravděpodobně za jedlou. Zkusil jsem ji vařenou. Chutnala výborně a nepozoroval jsem po ní žádné příznaky otravy. Na to, že se chutí vyrovná nejlepším houbám, mě přivedl nepřímo opět prof. Smotlacha. Když totiž pořádal u nás v Pace výstavu hub r. 1942, pochutnával si na kousku syrové muchomůrky červené, aby ukázal její malou jedovatost. Za syrova chutná muchomůrka červená stejně jako pantherová a jako hnědá příjemně sladce a také po uvaření jsou výtečné všechny: pantherová, hnědá čili královská i červená.

Poněvadž sem nacházel muchomůrku pantherovou celkem zřídka a nikdy ve velkém počtu exemplářů najednou, nesnědl jsem jí nikdy mnoho, když jsem ji tu a tam přibral k šedivce, jí podobné. Patrně proto jsem po ní nikdy nepozoroval otravných příznaků. Až r. 1945, v první polovici července, jsem našel pantherek v lese Fařině u Paky značný počet a druhého dne jsem měl k obědu polévku skoro jen s nimi, bez jiných hub. Asi dvě hodiny po obědě jsem na sobě pozoroval neobyčejnou ospalost. Měli jsme právě v gymnasiu konferenci na ukončení školního roku a mně zněly hlasy mluvících jakoby do dusného, divného ticha. Hlava se mi točila, chvílemi se i žaludek trochu kroutil. Byl jsem tuze rád, ba vesel nad tím, když bylo po konferenci. Domů jsem šel jako v opičce. Úmyslné zvracení mi ulevilo, ale přece jsem si došel k lékaři. Ten poradil výplach žaludku, a tak jsem se octl kvůli muchomůrkám až v nemocnici. Po výplachu jsem s chutí usnul a když jsem se asi za půl druhé hodiny probudil, cítil jsem se zdráv jako rybička.

Ani po této otravě jsem mnoho nepodezříval muchomůrku pantherovou z jedovatosti. Myslel jsem, že se mi mezi pantherky připletla podobná muchomůrka hnědá. Chystal jsem se vyšetřit tuto nejasnost následujícího roku. Pak r. 1947 bylo takové sucho, že jsem za celé léto a podzim nespatřil ani jediné pantherky. Až r. 1948 počátkem července jsem našel tady v Pace a hlavně v Železnici dost muchomůrek pantherových i jiných jí podobných a mohl jsem provést tři zkoušky, kterými je otázka jedovatosti muchomůrky pantherové rozřešena. Po požití několika krychlových centimetrů syrové pantherky jsem necítil žádné příznaky. Po celé jedné nevelké houbě vařené — opět nic. Po třech vařených nevelkých houbách však již se objevily příznaky jako před 3 lety, jenže v menší míře. Tentokrát jsem ovšem nešel k lékaři ani do nemocnice, ani jsem si nepřivodil dávení. Když mi začínalo být protivně mdlo a závrať se stávala velmi nepříjemnou, vzal jsem si dvě tablety aspirinu a šel jsem spát. Ještě před usnutím jsem cítil, že aspirin dobře působil. Při prvním probuzení po několika hodinách byly všecky příznaky ty tam.

Je tedy muchomůrka pantherová skutečně jedovatá, ale velmi mírně. To muchomůrka červená na mě zapůsobila při jedné dávné zkoušce prudčeji. Snědl jsem tenkrát hlavu malé uvařené houby. Za tři čtvrti hodiny mi začalo být nevolno, zvrátil jsem houbu a za chvíli mi bylo dobře. Jenže z toho ještě nelze soudit, že je nějaký zvláštní rozdíl v jedovatosti muchomůrky červené (se hnědou) a muchomůrky pantherové. Je totiž značný rozdíl v obsahu jedu u jednotlivých exemplářů téže houby podle půdy, počasí, okolních rostlin

i mateřské rostliny, z níž pocházely výtrusy, je rozdíl v odolnosti i téhož člověka po řadě let, je rozdíl, sní-li se houba zředěná jiným jídlem, v druhém případě však sama.

Všimněme si ještě, že je velmi snadno se vyhnout v houbařské praxi nemilé záměně šedivky nebo muchomůrky žonkylové s velmi podobnou jedovatou muchomůrkou pantherovou nebo muchomůrkou hnědou. Stačí k tomu řídit se velmi jednoduchým pravidlem: Varuj se hnědé barvy klobouku a sladké chuti dužiny!

K tomu musím poznamenat, že muchomůrka pantherová nemá chuť nevýznačnou, jak se někde v literatuře dočteme, nýbrž je sladká, a že muchomůrka žonkylová není sladká, jak se udává, nýbrž jen slabě nasládlá, se zřetelnější příchutí po lískových oříšcích. Šedivka má (jako růžovka) velmi nepříjemnou, dlouho v ústech zůstávající příchuť po solaninu, tedy po zelených bramborách nebo nezralých rajských jablíčkách.

Nebojme se ochutnávat muchomůrky. Nespolkneme-li nic, nic se nám nemůže stát, ani jde-li o muchomůrku zelenou. Vždyť nejmenší smrtící dávka této nejjedovatější houby je 5 gramů, a to je už slušný kousek. Neotráví se ten, kdo jen ochutná, ale ten, kdo se bezstarostně nají. Výše řečené pravidlo nesmíme ovšem zevšeobecňovat na všecky muchomůrky. Platí jen pro udané čtyři druhy.

V popisech muchomůrek se zdůrazňuje ve všech příručkách rýhování límce shora dolů u šedivky (a růžovky) na rozdíl od pantherky a ostatních muchomůrek. Ale nepřeceňujme tento znak. Otiskem lupenů může nabýt i muchomůrka pantherová (ba i muchomůrka zelená) slabého rýžkování, které může nezkušeného zmásti.

Pozn. red.: Profesoru dr. Rejhovi je třeba poděkovati za jeho obětavost, která vedla k odhalení značné jedovatosti A. pantherina D. C. Zároveň děkujeme dalším spolupracovníkům: Jeřábek, Kohlmünzer, Petraš, Drázda a j.

Jaroslav Jeřábek:

Regeneraci špičky obecné může si předvésti každý sám.

Le procédé de la régéneration de Marasmius oreades Fr. est à la portée de chacun.

Byl jsem požádán, abych určil houby, které vyrostly na dobře hnojené zahradě v trávě. Tazatel je neznal a přinesl proto trs hub čerstvých s travou a zemí, jakož i trs hub zaschlých se zemí.

Když jsem řekl, že se jedná o stejné houby — špičky obecné čili travní (Marasmius Oreades Bolt), nevěřil mi.

Abych nevěřícího kolegu přesvědčil, dal jsem trs zaschlých špiček se zemí na misku a dobře zalil. Již po velmi krátké době špičky »oživly« a dokonce ještě po tři dny vytvářely výtrusy, až čtvrtého dne odumřely. Miska byla přemísťována každý den na jiné místo, takže kontrola na stále nově vysypávající se výtrusy byla dokonalá.

Tato regenerace je samozřejmá také u jiných druhů špiček. (4. X. 1947.)

Jan Bulíř:

Nezvyklý výskyt slizáka lepkavého.

La présence inaccoutumée de Gomphidius viscidus L.

V srpnu 1949 jsem byl utábořen pod Kriváněm v místech, kde končí les, který ustupuje pastvinám s jalovými keři a jednotlivými smrky v kleči. V lese rostl tehdy ve skupinách (nikoliv jednotlivě) ve velkých, krásných exemplářích, nádherně až oranžově zbarvených, slizák lepkavý.

Byli to překrásné, vzrostlé houby v nebývalém množství. Rostly na hranici lesa smrkového i přímo v lese, svítily již z dálky. Podotýkám, že v Tatrách je borovice vzácná. Jedná se o les **smrkový a jedlový — borovice rozhodně tam neroste, kleč byla příliš daleko** a ve vysokém lese vůbec neroste. S nimi ve stejném počtu rostly hřiby smrkové.

Zajímavé na tom je především okolnost, že ač podle literatury má slizák růst ve společnosti s klouzkem ovčím (val. granulatus), nenašel jsem za celý týden **ani jediný** exemplář na prostranství, kde se slizák vyskytoval, ani v širším okolí, takže společný růst obou hub se v tomto případě nepotvrdil.

Dr. F. Smotlacha:

I. Houby a voda. Houby jsou děti vlhka.

Les champignons et l'eau. Les champignons Comme produit de l'humidité.

Každý, kdo sbírá houby k jídlu a každý, kdo je studuje, zjišťuje, že obsahují (jsou to vlastně plodnice) často i více než 90% vody. Jsou dvě zvláštnosti našich velkých hub, t. j. plodnic našich hub, že obsahují mnoho vody a ve zbývající sušině pak i mnoho bílkovin čili dusíku. Vysvětlil jsem již v začátcích svých vědeckých prací o houbách, že voda a dusík jsou dvě zvláštnosti téměř všech hub. Dusík berou patrně snad ze vzduchu a žijíce často v symbiose se zelenými rostlinami, dodávají jej asi i svým symbiontům, t. j. trávě a stromům. Za vodou jdou stále ve svém životě a zvláště při vytváření plodnic. Upozornil jsem již ve své práci „Život hub" (napsané r. 1914 před odchodem do pole, která vyšla r. 1915) na „houby podeštné", které rostou hned po dešti, a na houby symbiotické, které nečekají přímo na déšť, neboť si vodu berou od svých symbiontů, u nichž déšť ovšem rovněž znamená urychlení růstu plodnice. Proč jsou houby tolik závislé na vodě a na vlhkosti, vysvětlíme si také z jejich původu. Houby totiž vznikly a postupně se vyvinuly ze zelených řas, vodních to rostlin, z nichž vyšly ovšem i vyšší zelené rostliny. Kdežto rostliny zelené postupem vývoje a svým biologickým rozrůzněním ztrácejí více a více vodu — jsouť vedle zelených rostlin čistě vodních i zelené rostliny suchomilné s málem vody se plně spokojující, zachovaly si houby při svém vývoji svou vodomilnost a vlhkomilnost úplně. Všechny i nejvyšší jsou zejména při vývoji plodnic na vodě, jak jsme již řekli, velmí závislé. Jsou, jak jsem svého času napsal již v ČČSH, „děti vlhka". Však také si vodu získávají různým způsobem, majíce k tomu různá opatření.

1. Plodnice obsahují až na 91% vody, kterou si získávají buď přímo z deště (houby povrchové — podeštné) nebo z vlhkého prostředí. Někdy jim stačí i pouhá mlha a rosa, k vytváření plodnic.

2. Houby soužívné (symbiotické) a příživné (parasitické) berou si vodu od svých travin a stromů. Stejně saproparasiti. Podhoubí si včas potřeby vodu nassává a drží. Přitom poškozuje příp. symbionty a vysušuje půdu (viz bod 8 a 9).

3. Houby saprofytické hloubkové čerpají vodu ze substrátu.

4. Houby suchomilné buď čekají na déšť, nebo si berou vodu v hloubce od svých symbiontů nebo i z hnijících kořenů. To dovede jejich podhoubí.

5. Zajímavý zjev pozoroval jsem u některých chorošů, zvláště sírového — Polyporus sulphureus (Bull.). Má-li možnost, dovede si včas vytváření plodnic táhnouti vodu prostřednictvím svého stromu z vodního zřídla. Plodnice jeho pak — nassáté vodou — váží pak podle mých poznatků 4 až 20 kg.

6. Hník inkoustový, když má na př. po dešti dostatek vody, dovede podivuhodně rychle vyrůst, při čemž rostoucí plodnice osmoticky plněné vodou a látkami, dovedou vyvinouti přímo ohromný tlak, který na př. trhá i dlažbu nebo

asfaltový pokryv nad sebou. Podobně děje se také u některých jiných hub Při osmoze uplatňují se asi úzké trubičky houbových vláken (= ssají vodu).

7. Ze schopnosti hub přijímati rychle vodu (a ovšem i dusík) vysvětlíme rychlý vzrůst plodnic, jež mnohdy vodou i překypují, což je patrno z toho, že na př. mnohé a mnohdy „slzí". Jde tu patrně o zjev růstové osmozy.

8. Travní houby symbiotické pěstují si napřed svým dusíkem nebo svými růstovými hormony či obojím najednou, trávu, kterou pak včas vytváření plodnic úplně na živné látky a zvláště také na vodu vyssávají. Prostě schopnost rychle získávati vodu při vytváření plodnic jest význačnou vlastností našich hub i velkých (Macromycetes).

9. Podrobnosti o hospodářství vodním u velkých hub a zvláštním jejich získávání vody viz v mém Atlase hub I. díl, II. vydání a ve II. díle. Při této biologické akci se stává, že na př. špička - Marasmius Oreades Bolt. a strmělka bělostná Cl. candida Bres. (maxima, obrovská) svou trávu zvláště za suchých let na místech, kde se tvoří plodnice, zhubí nebo silně oslabí. Vysvětlil jsem to tím, že toto parasitické čerpání látek z trav (včetně vody) spojené s působením mocných trávicích fermentů či onzymů (= na růst trávy působících mykohormonů). U Cl. candida jsou patrně dva takovíto činitelé.

10. Utrhneme-li mladou plodnici hřibu, oříše a některých jiných a dáme-li ji do čerstvé vody, vyroste často dodatečně do nápadné velikosti. Plodnice hub v těchto případech přímo ssají vodu. To napovídá, že plodnice rychle rostou do značné velikosti, mohou-li si nassát potřebné množství vody. Opět osmoza!

11. Prosím v otázce „Houby a voda" o spolupráci všech čtenářů a zejména všech mykologických odborníků. Pošlete zprávy a náměty do ČČSH 1949.

II. Využijte bílkovin z jedlých hub. Získávejte je průmyslově!

Faites valoir les albumines extraites de champignons comestibles; utilisez le procedé industriel!

(Ministerstvu výživy, Svazu pro výzkumnictví v průmyslu výživy atd.)

Houby s velikými plodnicemi — Macromycetes — jsou patrně díky své zvláštní schopnosti asimilovati vzdušný dusík (kde by se jinak tento dusík vzal v takovém množství v houbových plodnicích), plné bílkovin, nejdražší lidské potraviny. Obsahují těchto bílkovin při 1500 druzích velkých a pozoruhodnějších hub 3—5%, což znamená 30—50% v sušině. Bohužel, že tato bílkovina není u všech hub stejně stravitelná a u většiny jen málo. Z hub sbíraných k jídlu, obsahují stravitelné bílkoviny hlavně houby hřibovité, jedlé muchomůrky, hníky, pečárky a pod. Většina hub jedlých je v bílkovinách jen málo stravitelná, a proto jsou spíše jen kořením a pochutinou nežli potravinou. Přitom většina jedlých hub v lese, a to i s bílkovinami cennými (stravitelnými) u nás shnije a není pomyšlení, že by všechny se někdy k jídlu vysbíraly vůbec. Na závadu je tu rychlá pomíjivost hub (bílkoviny snadno hnijí) a nemožnost všech hub najednou plně využít. Tím vznikají milionové škody. Jedlé houby měly by se vysbírat rychle a pohotově všechny a buď hned spotřebovat nebo aspoň všechny počátečně konservovat. Pak by se měly zpracovat v různé jedlé konservy nebo by se měly rozložit na cenné své chemické složky. Navrhuji z přebytečných hub jedlých vydobýt v nich obsažené látky, t. j. především bílkovinu, avšak i malé množství tuku a cukru, které obsahují. Při celkovém velikém kvantu hub činil by i hubný tuk a cukr značnou položku. Avšak hlavní výnos by dala bílkovina, nejdražší lidská potravina, když by se z hub vydobyla a na stravitelný způsob upravila. Ta by mohla sloužit jako cenná surovina k přípravě jídel a pokrmů pro člověka i potravin pro krmná zvířata. Tato myšlenka je můj starý návrh a problém, který uplatnili částečně již Němci za svého posledního výboje, avšak u nás dosud využita nebyla. Navrhuji, aby se tak stalo dnes. Podotýkám, že několik let sleduji také otázku, kterých

hub by se tu použilo a že mohu i v tomto směru podati své návrhy. Mohu tak učiniti tím spíše, že tato otázka je již od roku 1947 (dvouletka a pětiletka) na programu mého mykologického výzkumu ve Svazu pro výzkumnictví v průmyslu výživy, a že na ní budu pracovati i r. 1950. Přitom počítám s našimi chemiky, zvláště s p. Ing. Richterem, který stejně se mnou dávno na plánech vydobýt bílkoviny z hub pracuje. 10. XII. 1949.

III. Vysbírejte, vykupte, zmrazte a zkonservujte všechnu lišku obecnou a vyvezte ji za valuty.

Il faut ramasser, acheter, congeler la girolle (Cantharellus cibarius Fr.) et gagner des devises par son exportation.

Tento návrh učinil jsem příslušným úřadům a zejména také „Svazu pro výzkumnictví v průmyslu výživy" na základě svých čtyřicetiletých studií a zvláště pak na základě průzkumu z r. 1949, t. j. prvého roku pětiletky. Zjistil jsem totiž, že liška je na západě Evropy, Švýcarskem a Německem počínaje, nejdražší houbou v přírodě sbíranou (že předčí ji v ceně vlastně jen lanýže), a že se od nás již 50—60 let na západ vyváží, při čemž se tehdy u nás nakupovala za babku, vyvážela nákladním vlakem, aby se doprava zlevnila, jako pouhý náklad, nikoli jako rychlozboží (liška jediná to snese) a v Německu že se pak prodávala stokrát dráže, než byla u nás koupena. Tento obchod liškami dál se zejména za Rakouska a za prvé republiky. Za okupace snažili se Němci i houby sušené nejprostšího druhu od nás (i ze Slovenska) vyvážeti. Po převratu obchod s Německem odpadl, ale lišku čerstvou nebo v solném láku kupují Švýcaři, doma ji konservují a prodávají pak doma nebo spíše v Německu. Od nás včetně Slovenska vyváží se dnes lišek jen malá část toho, co jich u nás naroste a vyváží za čerstva nebo v láku. Obé znamená naši velikou škodu. Navrhuji všechnu lišku obecnou, pokud u nás roste, vysbírati, vykoupit (je ce-

Obr. 21. **Liška obecná, Cantharellus cibarius** (L.) jest naše všeobecně známá a všude sbíraná houba. Prof. Smotlacha zjistiv, že ve Švýcarech a v Německu je daleko více ceněna nežli u nás, navrhuje ji všechnu vysbírat, konservovat a za valuty vyvést. Fotografoval A. Hollegcha (Čáslav) r. 1949. Napsal Věnc. Šípek.

ny mnohem nižší než na př. hřib), dokonale ji zmrazit nebo jinak (v octě, ve vlastní šťávě) zkonservovat a pak za valuty prodat na západ. Můj čtyřicetiletý výzkum této otázky (od r. 1909) napovídá mi jasně můj výše uvedený návrh, který je naprosto reální a pak při troše péče znamená pro naši republiku určitě miliony valut. Dnes jako před 50—60 lety se s liškami již něco (vývoz na západ) děje, ale je to malé, skromné, chybné, naši republiku poškozující. Tento svůj návrh podával jsem o vánocích 1949 Svazu pro výzkumnictví v průmyslu výživy, jakožto konečný výsledek své výzkumné práce v houbách, konané v jeho rámci v I. roce pětiletky ČSR. Na něm je, aby v budoucnu zde náš pracující lid zbytečně neztrácel peníze (valuty), kterých tolik potřebujeme zejména na nákup surovin. 11. XII. 1949.

B. Základní výzkum a poučení o houbách. Výzkumníci. Výzkumné programy. Důležité druhy, rody a čeledi hub. Důležité nebo staré zprávy z výzkumu.

Dr. F. Smotlacha:

Houby chřapáčové — Helvellales.

Podřád **hub chrapáčovitých — Helvellales** je tvořen vývojově nejvyššími houbami vřeckovýtrusými (Ascomycetes) z řádu terčoplodých (Discomycetes). Všude téměř až na parasitické kořenitky (Rhizinacae) je vytvořena noha a na ní většinou čepicovitý klobouk, který je obyčejně velmi bohatě a rozmanitě na svém povrchu buď rozčleněn, rozvinut a bohatě rozdělen nebo zase zprohýbán a jamkami, dutinkami a jakoby buňkami naplněn. Vše to se děje za tím účelem, aby povrch klobouku byl co největší, neboť právě na něm je položeno rouško hub terčoplodých resp. ucháčovitých, které teprve na bohatě rozvinutém povrchu může pak vytvářet více a více hlavních výtrusů těchto hub, t. j. výtrusů vřeckových.

Zajímavou vlastností hub chrapáčovitých je úžasná jejich proměnlivost ve tvaru plodnice, a to mnohdy i pokud se týče velikosti. Tak na př. na jaře rostoucí ucháč obrovský je téměř z každého naleziště jiný a dokonce i na témže nalezišti nenajdeme nikdy dva stejné exempláře.

Výživou jsou houby chřapáčovité až na kořenitku — Rhizina inflata — vesměs saprofyty. Někteří autoři se snaží zjistit, že některé rostou pod určitými stromy. Tak na př. o kačence obecné (Verpa bohemica Krombh.) sdělují se časté doklady, že roste pod osikami. Sám jsem ji však sbíral také jinde a stejnou zkušenost získal jsem i s ucháčem obrovským.

Chřapáče jsou všechny saprofyty 4.—5. stupně a houby stěhovavé, vytvořující za výhodného počasí atd. formy gigantické a naopak zase tvary degenerační. Vyvinuly se z podřádu kustřebek — Pezizales, kde nalézáme i tvary přechodné. Podobně jsem o nich psal (s obrazy) v ČČsH 1. č. II. roč. (1920/21) a pak v Mykologickém věstníku XXII (1944). Stručná jejich monografie bude ve II. díle mého Atlasu.

Houby ucháčovité rozdělují se na tři čeledi:

Čeleď 1. **Kořenkovité - Rhizinaceae.** Jediný jejich zástupce u nás, **kořenka (kořenilka)** obecná, **Rhizina inflata** Schff., vytváří své plodnice na cestách v písčitých borovinách, kde vyrůstají z kořenů borovice, tvoříce na písku strupovité povlaky s rouškem na tomto povlaku stejně položeným, jako na povrchu klobouků ucháčů.

Čeleď 2. **Jazourkovité - Geoglossaceae.** Plodnice podobným dlouhým tenkým jazýčkem, s menší tenkou nožkou a kyjovitým kloboukem. Plodnice hliznaté, 10—12 mm široké, laločnaté, labyrintické, hnědé. Vrstvu plodonosnou, na celém povrchu povlečenou, má **dudka křehká — Sphaerosoma fragilis** H. — Klobouk kyjovitý, žlutý nebo oranžový má **čapulka — r. Mitrula.** U nás nejznámější jsou žloutková M. phalloides Bull. — č. bažinná a oranžová M. cu-

Obr. 22. Vlevo **ucháč obrovský** (**Gyromitra gigas** Kromb.), vpravo nahoře **ucháč obecný** (**G. esculenta** Pers.), vpravo dole **kačenka česká** (V. **bohemica** Kromb.). Všechny rostou na jaře a jsou jedlé a chutné. Všechny sbírejme. Ucháč obecný je třeba předem spatřit. Kdo tyto houby někdy sbíral nebo je nalezne, sděl to ihned ústavu a houby mu pošli. To platí o všech smržích a ucháčích. Zmenšeno. Kreslil M. Smotlacha.

cullata Batsch Batsch — č. smrková. Plodnici zelenou nebo černou, v kyj rozšířenou, má r. **jazourek — Geoglossum.** Nejznámější jsou j. černý — G. ophioglossoides L., j. chlupatý — G. hirsutum Pers. a j. zelený — G. viridis Pers. Rovněž černý, zvlášť slizký, jest i lepkavý — G. glutinosus Pers. — **Lopatička žlutavá** či **kyjovitá** — R. **Spathularia clavata** (Schff.), má plodnici lopatkovitou, v lopatce žlutou (obr. viz Smotlacha-Vejrych „50 druhů hub"). Plodnici rosolovitě voskovitou, s kloboukem paličkovitým, má r. **patyčka - Leotia,** s druhy p. rosolovitá — L. gelantinosa Bull. a p. černozelená — L. atrovirens Pers. **Vodnička - Cudoniella,** má drobné plodnice, bezvýznamné: v. potoční — C. aquatica Lib. Vodnička podobně jako příslušník rodu **mihavka - Vibrissea,** drobounká, červenohnědá m. kmenová — V. truncorum Alb., roste na kořenech stromů u vody. Nejvyšší a nejvýznamnější jarní houby obsahuje:

Čeleď 3. **Chřapáčovité - Helvellaceae.** Plodnice velké největší z nadzemních plodnic ze všech hub vřeckatých, zřejmě rozlišené v nohu a v různě stavěný klobouk, krytý na povrchu rouškem. V této čeledi došly houby vřeckaté - Ascomycetes, stejného nejvyššího vývoje, jako houby stopkaté - Basidiomycetes v nejvýše vyvinutých hub rouškatých, t. j. u hub trubkatých a lupenatých (Boletales, Agaricales). Je tu biologickou paralelou. Čtyři rody: chrapáč, ucháč, smrž a kačenka.

Rod **Helvella - chrapáč,** obsahuje houby letní i podzimní, tvaru namnoze bizarního. Plodnice masovitě voskovité, kloboukaté, s nožkou, většinou jedlé. Klobouk i noha různých tvarů. Třeň rýhovaný a klobouk kadeřavý mají v létě i na podzim v lesích na těžkých půdách rostoucí **H. crispa** Scop., **chřapáč kadeřavý,** nohu jamkatou a žebernatou má H. **lacunosa** Afz., **chřapáč rýhovaný,** objevující se v listnatých lesích od jara do podzimu. Na jaře roste **H. Quelétii** Bres., **chřapáč Quelétův** či miskovitý. Má miskovitý klobouk na žebernaté, tenké dlouhé nožce. Nohu skoro válcovitou, pružnou, má bledý (bledě pleťový) **H. elastica** Bull., **chřapáč pružný.** Dále u nás rostou s nohou bez rýžek a bez žeber: **chřapáč bělonohý,** H. **albipes** Fuck., **chřapáč laločnatý,** H. **monachella** Fr., **chřapáč kustřebkovitý,** H. **pezizoides** Afz. a **chřapáč kalichový,** H. **ephippium** Lév. Chřapáč rýhovaný, H. lacunosa Afz. nohu i klobouk složený často z bohatých širokých řásní. Tyto řásně nejvyššího vývoje nabývají u **chřapáče černého - H. atra** (König) rostoucího v listnatých borovinách a na spáleništích.

Druhým rodem chřapáčovitých jsou **ucháče - Gyromitra.** V 1. čísle MO jsou obrázky a stručné popisy **ucháče obrovského - Gyromitra gigas** Krombh. a **ucháče obecného - G. esculenta** Pers. Krásné obrazy obou těchto hub viz ve Smotlachově fot. Atlasu hub. Prvý možno jísti bez spařování, druhý má dvojníka **ucháč jedovatý — G. venenosa** Sm., který v některých krajích ve střední Evropě a také u nás způsobuje otravy kyselinou helvelovou čili chřapáčovou. Podrobnosti o něm viz ve Smotlachově Atlasu hub (II. vydání). Ucháč obrovský i obecný jsou velice proměnlivé, což vedlo k popisům mnohých druhů nových. Krombholz přičetl otravy chřapáčem obecným zvláštní formě našich chřapáčů (zjistil ji na pražském trhu), t. j. **chřapáči podezřelému —. G. suspecta** Krombh., jehož obrázek je v ČČsH.

Zvláštními záhyby klobouku se odlišuje od předešlého **G. fastigiata** Kr., **ucháč svazčitý.** Na podzim roste v lesích **G. infula** Schff., **ucháč biskupská čepice.** Vzácný jest **ucháč nadutý — G. inflata** G. Velenovského ucháč Bubákův je správný ucháč obecný — G. esculenta Pers., kdežto Velenovského ucháč obecný je jen drobná forma ucháče obrovského — G. gigas Kr.

Snad nejvíce je vyvinut a nejvíce z chřapáčovitých s člověkem souvisí rod **smrž — Morchella.** Jsou to většinou houby jarní a začíná jimi obyčejně sběr hub k jídlu. Proto si jich zvlášť všímáme. Smrže dělíme na tři skupiny. Nejčetnější jsou **smrže pravé — Eumorchellae.** Ty mají svůj jamkatý klobouk přirostlý na okraji ke třeni úplně. Druhá skupina jsou **Hybridae** čili **smrže polovolné,** kde klobouček na okraji je polovolný, t. j. částečně se třeněm srostlý, částečně volný. A konečně je i třetí skupina smrží, která se dnes od ostatních odděluje jako samostatný rod, t. j. jsou **smrže volné,** kde klobouček zcela visí — je položen — volně na noze. Označují se jakožto samostatný čtvrtý rod chřapáčovitých **kačenka — Verpa.**

Smrže pravé — Eumorchellae, mají nejpočetnějšího, ale velmi proměnlivého zástupce, rostoucího v celém mírném pásu na zeměkouli, ve **smrži obecné**

Obr. 23. **Smrže pravé, Eumorchellae:** 1. **smrž obecná typická — Morchella esculenta** (L.), 2. **smrž konická, M. esculenta conicoides** Sm., 3. **smrž přerostlá** čili **nahlodaná, M. praerosa** Kromb., 4. **smrž hrotitá, M. apicata** Sm. Všechny chutné, jedlé, bez spařování. Kreslil Mir. Smotlacha.

— **M. esculenta L.** Ta má několik forem, které dohromady teprve tvoří druh a které navzájem do sebe přecházejí. Některé z těchto forem přinášíme na obrázcích. Především je to **smrž obecná**, typická, která však u nás není z nich nejhojnější, je však tak vedena v literatuře. Vyznačuje se kulovatým klobouk em, jen zřídka s malým vršíčkem a otvůrky okrouhlými. Mnohem častější je **špičatá forma smrže pravé**, která zejména v mládí velmi se podobá **smrži špičaté, M. conica Pers.**, ale při bližším ohledání ihned se zjistí, že tu jde o smrž obecnou, a to o její formu **M. esculenta conicoides Sm.** K ní se druží Krombholzova **smrž přechutná — M. deliciosa** Krombh. Všechny smrže začínají v mládí tmavé, smrž obecná bývá v mládí až černá. Otvůrky jsou zprvu úzké, stěny jejich tlusté. Růstem otvůrky se rozšíří, stěny jejich stanou se tenkými a barva více méně zesvětlí. Působí tu především slunce, které u všech forem ve stáří způsobuje, že jsou světle hnědé až i žlutohnědé. Tak se na místech k slunci obrácených vyvine forma smrže obecné (nebo přerostlé), která je od mládí žlutavá a ve stáří pěkně žlutá nebo hnědožlutá. Patří tedy smrž obecná mezi houby „sluneční", t. j. takové, které vlivem slunce vytvářejí zvláštní formy, odrůdy nebo i druhy. Nazval jsem je svého času „fungi solares" — houby sluneční. (Viz též můj Atlas hub.)

Žlutou formou, někdy i odrůdou smrže obecné jest **smrž plavá či žlutá M. esculenta fulva Bezděk.** Ta je krásně žlutá a někdy je i v klobouku okrouhlá. Tento tvar nazval Bezděk **M. rotunda** Bezděk. Vidíme jej na krásném obraze Luňáčkově. Žije-li smrž obecná — M. esculenta Pers. někde dlouho, pak ovšem časem vymizí, někdy však se tam objeví často ve spoustách drobné **malé smrže — M. esculenta minima** Sm., jež jsou podle všeho jen zakrnělými formami formy typické.

Dalším tvarem smrže obecné je **M. praerosa Krombh. — smrž přerostlá** čili **nahlodaná.** Vyznačuje se bujným vzrůstem, velmi širokými, různě buňkovitými jamkami s tenkými stěnami. Dorůstá velikosti až 30 cm. Je to forma, která roste zejména v Praze na tamních svazích, zahradách a na ostrovech ve své pěkné velmi bujné formě, jak ji pěkně spatříte v knize Smotlacha-Vejrych: „50 druhů hub, které doporučujeme sbírat". Naše smrže viz na obr. 23 a 24.

Také smrž přerostlá má svou formu **smrže žluté (M. praerosa fulva Sm.)**, jež vyrůstá tam, kde rostou obyčejně smrže přerostlé, někdy již ve středním věku a určitě ve stáří žloutnoucí. — M. praerosa fulva je krásná smrž. Existuje také **zašpičatělá smrž přerostlá** — M. praerosa conicoides Sm. Někdy je nesnadno rozhodnout, zda jde o smrž obecnou typickou či o smrž přerostlou.

V Kinského zahradě, kde některá léta rostou celá hejna smrží přerostlých, na slunečních místech i žlutých, naleznou se zase vždy na jednom nebo dvou místech hejna smrží drobných, zakrnělých, odpovídajících smrži přerostlé. Můžeme je označiti jako formy **M. praerosa minima** Sm.

Dalším druhem smrží vlastních je **smrž špičatá (M. conica Pers.)**, jak ji vidíme na několika obrazech v ČČSH a v „Přehledu hub". Je poměrně vzácná. Je šedavě zabarvená, má protáhlé otvůrky na klobouku. Pamatujeme, že mnoho smrží špičatých, jak jsou vedeny v literatuře, jsou vlastně smrže obecné. Smrž špičatá je pojímána někdy úže, někdy šíře. Vezměme ji nejšířeji, ovšem pro odlišení špičatých forem smrže obecné. To sem můžeme připočíst několik smrží dalších.

Jednou velmi zajímavou takovou formou je **smrž pérovitá** čili **krátkonohá — M. pterigoides** Smotlacha-Kolařík. Ta bývá do naší poradny zasílána každoročně vždy ke konci května a začátkem června. Nejčastěji ji zaslal Fr. Kolařík, který poslal MU i krásné její fotografie, pořízené jeho synem prof. Jaromírem Kolaříkem. Smrž pérovitou najdeme na obr. 6, 7 a 8 v Mykologickém oběžníku č. 2, kde je zobrazena podle fotografie, pořízené dr. Pilátem a uveřejněné v „Mykologii" pode jménem **M. elata Fr.**

Ke smrži špičaté se druží také **smrž hrotitá — M. apicata Smotlacha-Neu-**

wirth. Ta má protáhlé, skoro paralelní rýžky na klobouku a zvláštní napadný hrot na jeho vrcholu.

Velmi zajímavými zástupci pravých smrží jsou ještě **smrže vysoká a žebrovitá. Smrž vysoká — M. elata Fr.** je houba, která má jednou nohu tlustou, jednou spíše válcovitou, vždy dutou a vyrůstá do značné výšky 20, 30 až 40 cm. Je to houba ze stinných míst, nejen z přírody, ale i ze sklepů, lidských příbytků a pod. Smrž vysoká jde snad ze všech smrží nejvíce za člověkem a je velmi pozoruhodná tím, že důraz se při ní klade na nohu, která vynáší klobouk podle potřeby (třeba v okně sklepa) ven, aby výtrusy se mohly kolem šířit!

Konečně občas dostáváme do ústavu **smrž žebernatou** nebo **žebrovitou M. costata** Vent.

Přechodem od smrží pravých jsou dva druhy smrží, které jsou obsaženy v I. díle mého fot. Atlasu, a to hlavně ve II. vydání. Především je to **smrž tlustonohá — M. crassipes** Vent., dosti u nás vzácná. Pak je tu nejzajímavější můj objev za mého pobytu v Praze od jara r. 1906 počínaje. Je to **smrž pražská — M. pragensis** Sm., se dvěma formami: a) **smrží podivuhodnou** čili **pálkovou (M. mirabilis** Sm.), b) **smrží věžitou — M. turriformis** Sm. Velmi zajímavé podrobnosti viz ve II. vydání mého fotograf. Atlasu hub. Viz obr. 27.

K vlastním polosmržím počítáme především **smrž rýhonohou — M. rimosipes D. C.** a **smrž obojetnou, polovolnou** čili **pružnou — M. hybrida** Sow. První roste všude ve střední Evropě hlavně za teplého jara v humuse, v hájích a parcích, na př. také pražských a vyrůstá tu v křovinách z hnijícího listí, často na dlouhých nohách, kdežto druhá roste často v sousedství na volné půdě. Prvá má nohu dlouhou, význačně nahoře rýžkatou, kdežto u druhé převažuje klobouček, který bývá široce kuželovitý. Noha je krátká a tenká. Ukazuje se však, a zjistil jsem to bezpečně, že se vyskytují i přechody mezi těmito dvěma, takže se zdá, že tu jde pouze o jediný druh, odlišný místem růstu a pak ovšem i tvarem plodnice. K smržím polovolným patří **smrž obrovská — M. gigas** Batsch, která ovšem velmi význačně se liší od svrchu uvedené **smrže tlustonohé — M. crasipes.** Smrž tlustonohá, třebas také někdy doopravdy obrovská, liší se tím, že obyčejně má tvar kuželky a proto se jmenuje někdy **„kuželka".**

Barevné chemické reakce u smrží. Nemáme dokonalou znalost reakcí všech používaných činidel ani u všech druhů. Podle sdělení některých našich spolupracovníků dávají smrže význačnou reakci fenolem (2% roztok), a to některé (M. praerosa, esculenta): zprvu fialová barva přechází do sytě **vínově červené,** jiné, na př. M. elata, crassipes: fialová přechází do hnědé (u prvé), do hnědočervené u druhé. Reakce s ostatními dále uvedenými činidly nejsou příliš význačné. Zelená skalice: slabě zelená, někde šedá. Na_2CO_3: slabě žlutá — okrová, KOH: slabě hnědá. HNO_3: žlutá, někde hnědá. Prosíme naše přátele, aby letos sledovali smrže i po této stránce a sdělili nám svoje zkušenosti.

Ke smržím úplně volným čili ke **kačenkám — Verpa,** patří především smrž česká čili **kačenka obecná — Verpa bohemica** Krombh. Klobouk je úplně volný, podélně rýhovaný. Noha dutá, jednou krátká, podruhé dlouhá. Je to chutná, dobrá houba, poměrně častá a hodně přicházející na trhy. Mnohem vzácnější je **kačenka náprstkovitá** čili **kuželovitá — V. conica** Mill., s odrůdou **kačenka Krombholzova — V. Krombholzii.** Existuje také **kačenka česká — V. bohemica** Krombh. ve formě, kdy noha a klobouk jsou spojeny několika převlaky pletiva, takže vzniká z obyčejné kačenky, t. j. houby úplně volné, forma polovolná. Konečně sem patří i velmi vzácná **kačenka černobílá — V. astroalba** Corda.

Houby chřapáčovité jsou houby jdoucí za člověkem a jeho sídly, ale spíše za člověkem primitivním, ještě v lesích žijícím, neboť již počáteční chřapáčovité z podřádu kustřebek (Pezizales) rostou rády na ohništích. Také některé z chřapáčovitých mají rády lesní ohniště, to jim totiž zajišťuje dokonalý rozvoj

Obr. 24. **Smrže pravé (Eumorchellae)** pokračují: 1. **smrž pérová, M. pterigoides** Sm. z příbuzenství **smrže špičaté, M. conica** (L.). 2. **smrž vysoká, M. elata** Fr. podle fotografie Kolaříkovy (byla 40 cm vysoká). 3. a 4. je **smrž rýhonohá — M. rimosipes,** jejíž klobouček jest již z poloviny převislý, což je ještě nápadnější u její nízké formy. 5. **smrž obojetná, M. hybrida** Sw. 6. a 8. jest **kačenka, Verpa bohemica** Kromb. 7. **Kačenka náprstková** čili **Krombholzova, Verpa conica** Mill., **digitaliformis** Pers., **Krombholzii** Corda. 9. typická **kačenka špičatá, V. conica** Mill. 10 forma **Kočenky české, V. bohemica** Kr., která přechází k polosmržím. Kreslil Mir. Smotlacha.

podhoubí v zemi a snazší šíření výtrusů do okolí. Nejvyšší chřapáčovité, k nimž patří především smrže, ty jdou za člověkem do jeho zahrad, sadů, parků a zejména i do měst do domů. To vidíme na př. u smrží, které rostou v Praze nejen v jejích parcích, nýbrž i v domech. Zmínil jsem se o tom již ve svém bar. fot. Atlase hub, kde uvádím i svou oslavu Prahy v tom smyslu, že ji prohlašuji za město věží a smrží, a že tyto smrže se sem nashromáždily patrně již během dávnověku. Soudím, že něco podobného ve smržích by se našlo také v jiných velkých a starých městech středoevropských.

Pozn. red.: Prosíme všechny čtenáře o spolupráci. Pošlete zprávy, fotografie, originální houby. Vše bude konstatováno, zapsáno, citováno. Všeho bude využito k výzkumu.

Ing. Aleš Lukavec:

Dva vzácné druhy hřibů.

Lesíky kolem Semic (u Lysé n. L.) se staly v r. 1948 mou mykol. zahradou. V tom roce našel jsem v jediném lesíku 33 druhů hřibovitých hub. Kromě dvou druhů, o kterých se chci rozepsat, zmiňuji se jen o rodince 21 srostlých satanů, které jsem tam našel 22. 8., a o nesmírné úrodě hřibů bronzového (B. aereus Kr.) a kozáku dubového (B. rimosus Vent.). Oba tyto druhy, které jsou jistě teplo a suchomilné, začly růst po 15. 9., kdy přestával růst hřib obecný a nastávalo značné sucho. Hřib bronzový se držel toto léto velmi dlouho a ještě 2. 10. jsem jej sbíral. B. rimosus rostl bujně, míval krásné soudečkové třeně a zářil v lese jako pravý hřib sluneční (jak se mu právem podle prof. Smotlachy říká na Hradecku). Oba se podle Sm. zpozdily studeným červencem.

B. sericeus Fr. — hřib hedvábný. 23. září v habrovém hájku, ale pod lípou jsem našel hřib, který se zprvu podobal B. appendiculatus a přece se podstatně lišil. Třeň bílý, zcela bez síťky, jakoby malými bílými třásničkami pokrytý (jako u B. scober), často do přívěsku vybíhající, klobouk jen výjimečně u mladých exemplářů tmavě okrově hnědý, ojíněný, jinak světlý okrově hnědý, hedvábný, dužina slabě nažloutlá, někdy skoro bílá, na řezu naprosto neměnlivá, chuť lahodná a sladká, jen u starších exemplářů (poněkud zaschlých) na průřezu okraj klobouku lemován světle růžovou čarou. Jeden zaschlý, snad i poněkud namrzlý exemplář měl nápadně sladkou chuť jako cukerin. Dužnina třeně dosti tvrdá, přece však měkčí než u B. appendiculatus, dužnina blobouku tvrdosti hřibu obecného, někdy měkčí. 28. září jsem sbíral 9 krásných exemplářů, 1. října další 4, 2. října poslední. Většina z nich skončila na výstavě a u prof. Smotlachy a určeny jako B. sericeus — hř. hedvábný. Několik jsem jich snědl. Jsou opravdu výborné.

B. elasticus Sm. — hřib pružný. 10., 12., 15., 22. září sbíral jsem v témže lesíku, ale vždy v listnatém háji, Boletus elasticus. V prvé chvíli jsem měl dojem, že jsem sebral B. subtomentosus. Ale pronikavá žluť na spodu klobouku, hedvábný povrch klobouku, nápadná pružnost celé hubky upoutaly mou pozornost. Správnost určení potvrdil prof. Smotlacha, kterému jsem ho předal na výstavě a po dvakráte jsem tam vyměnil nové exemplář. Vždy šlo o hubky malé, o maximálním průměru klobouku 4,5 cm.

RNC. Jiří Hlaváček:

Psalliota augusta Fr. — pečárka císařská.

V literatuře je popisována pod různými jmény. Bresadola - Fungi Tridentini t. 89 - a po něm Ricken - Blätterpilze str. 235, Velenovský - České houby str. 559 a Lange - Flora Agaricina Danica str. 56 ji nazývají Ps. perrara Schulz. Maire a Rea ji zaznamenávají jako Ps. peronata Masse (von Richon et Roze).

Na druhé straně bývá často myšlen pod pojmem Ps. augusta druh zcela jiný. Tak Ricken Blätterpilze str. 235, Velenovský České houby str. 558 a Rea Basidiomycetes str. 82 používají tohoto názvu pro druh Ps. Bresadolae (Schulz) Baar = Agarieus crocodilinus Murill = Ps. moerospora Möller et Schäffer.

Stručný popis: Kl. 10—20 cm v průměru, pevně masitý, polokulovitý - rozložený, bělavý, okrově žlutavý, na středu hnědě rezavý, celý okrově - rezavohnědě vláknitý a šupinatý. Pok. jemně hedvábitá, otlačením žloutne - oranžoví, zcela slupitelná. Tř. zprvu bílý - žlutavý, místy rezavě šupinkatý, pomačkáním žloutne, pak rezaví; je pevný, vycpaný - rourkovitý, base vynikle hlízovitá. Límeček mohutný, široký, na rubu žlutě - rezavě šupinatý. Duž. bílá, lehce žloutne - rezaví, chuti lahodné, voní silně anýzem (hořkými mandlemi). HNO_3 - r. žlutá, Fenolem - zv. vínová, K_2CO_3, $FeSO_4$ = O, Pok. kl. Av. - r. žlutooranžová, přetřením HNO_3 - rudá. Lup. husté, d. úzké, tenké, dlouho bledé, pak zafialovělé, posléze čokoládové. Spory vejčito-ellipsoidní, hnědě průsvitné, 4,5—6/3,5 až 4,5 n. Cyst. kyjovité 7 n. široké. Bos. se 4 sterigmaty.

Ve smrkových lesích dosti vzácná. Udává se z celé Evropy. ČSR: pražské okolí, Karštejn (prof. Velenovský, Hlaváček), Hradec Králové (dr. Smotlacha), Polabí, Hvězda, Šárka, Prokopské údolí, Jevany, Českomoravská vysočina (Hlaváček).

C. Mykoflora ČSR. Výzkum krajový a všeobecný. Pohraničí. Slovensko. Výzkum lokální. Mykologické zahrady. Hlášení z nich. Zásilky dokladové.

Jos. Otruba:

Vyhynutí klouzku kravského na Grygovských kopcích u Olomouce.

Je málo borových lesů, v kterých najdeme pohromadě **Boletus bovinus L., luteus L., granulatus L., plorans Roll.** V porostech borovice černé na Grygovských kopcích jižně Olomouce rostly zmíněné klouzky před 20 lety na velkých plochách. Někde byl v převaze klouzek kravský, jinde ovčí nebo skupiny klouzku žlutého a na světlejších místech kolonie klouzku voštinatého. Po vydatné letní bouři objevilo se jich tolik, že jejich hmota představovala několik desítek q. Velká většina z nich však uhnila v lese, neboť nebyl o ně zájem. Za 20 let boří povyrostlo a obraz se změnil. Roste v něm dosud hojně klouzek ovčí, roztroušeně klouzek žlutý a voštinatý, vymizel však úplně klouzek kravský. Proč? Vzrůst lesa hrál při tom jen podřadnou roli, neboť ve stejně starém boří, v jiných částech okolí je klouzek kravský hojný. Příčina jeho vyhynutí na Grygovských kopcích tkví patrně v půdě, která se za 20 let změnila a stala nevhodnou pro jeho podhoubí.

Ing. Ludvík A. Hlaváček:

O houbách na Táborsku.

Můj častý pobyt na Táborsku, a to zejména v kraji chýnovském, odkud po bábě pocházím, vedl mne k tomu, abych se věnoval poněkud podrobněji výzkumu hub vyskytujících se v tomto polesí a výsledky svého bádání, jež nečiní si však nijak nároku na práci vědeckou, shrnul do přehledu připojenému k této stati.

Naše polesí co do druhů stromů jest velmi pestré a vykazuje vedle běžných částí smrkových též hojně borovic, jedlí, bříz, buků, olší, dubů, osik, javorů atd., při čemž staré (i přes 100 let) partie lesa s bohatým listnatým podrostem střídají se s četnými pasekami, mlázím i mladým lesem; stejně tak ustrojení půdy je velmi rozličné a vlhkým humusem bohatým partiím s vysokým polštářem mechovým sousedí oblasti jílovité, vystřídané v zápětí celými pruhy písčitými se slabým borovým porostem. V pánvi žuly, ruly a svoru objevuje se pojednou bohaté ložisko vápencové (známá Pacová hora s proslulou jeskyní) s krásným březovým a bukovým lesem, připomínajícím staré pohanské háje. (Doporučuji pozornosti Památkového úřadu, neboť bude-li se tam hospodařit ještě nějaký čas dosavadním způsobem, nezbude v krátku z nádherného a památného koutku přírody nic.) Lesní louky a pastviny, travnaté cesty a příkopy jsou nejen malebnými zákoutími, ale i pastvou duši houbařově. Je to kraj, který si opravdu zaslouží pozornosti mykologa a zejména pozdní léto (nemluvíme-li přirozeně o letošním) a podzim jsou v této krajině o nadmořské výšce asi 450—600 m pro houbaře velmi vděčné.

Krajinný výsek, v němž myk. průzkum provádím, rozprostírá se na ploše asi 25 km² a vzhledem k své arondaci a pestrosti porostu může býti dobře považován za mykol. zahradu.

Fr. Patera:

Zpráva z mé mykologické zahrady v Chebu.

Při té příležitosti si vám dovoluji sděliti, že dne 14. 5. 49 našel jsem choroše sírového na pařezu listového stromu. Vážil asi 35 dkg, jedl jsem

jej v polévce a v houbové omáčce a byl jsem spokojen. Část jsem uřízl nožem a jsem zvědav, zda poroste dále, jak uvádíte v »Mykologia practica«. 26. 5. 49 jsem nalezl podtrnku (sadovku) ve větším množství, avšak nedostatečně vyvinutou, a to na témže místě jako loni (v okolí trní). Téhož dne jsem sebral 1 kg hníků obecných, na kterých jsem si velmi pochutnal. Dne 6. 5. jsem nalezl první špičky travní a hníky inkoustové. Těchto jsem přinesl asi tak ½ kg, jedl jsem je v polévce a v omáčce. Chuť nijak zvláštní, ale přestože je jedla celá rodina, neměl nikdo žádných následků.

Pozn.: Choroš sírový (choroš šupinatý, volský jazyk) pokračuje v růstu plodnic po odříznutí jen je-li mlád. Otištění této zprávy zdrželo se pozastavením listu, což platí o většině zpráv v tomto sešitě. Smotlacha.

Místní mykologické zahrady, t. j. místo, kde jim houby hojně rostou, kam za nimi stále chodí (jezdí), a kde je podrobně studují a kteří jsou proto i referenty ČMS, ČČSH a MVÚ v místním výzkumu, ohlásili nám tito spolupracovníci: K. Adamičko, Jar. Almer, R. Antoš, J. Božík, Vl. Bém, Ing. Benda, J. Běhounek, Jos. Bílek, Fr. Borovička, Ed. Borovský, JUC Zd. Borský, Ant. Brabec, Dr. Boh. Břinek, J. Bučinský, R. Bulan, Jar. Buriánek, Ing. Bušta, Boh. Cicvárek, Ant. Čabera, J. Čáp, Mr. Částek, Ant. Čermák, Dr. Jiří Černohorský, Lad. Černohorský, Václav Čvančara, M. Dědina, Dr. Jan Dörfler, S. Doubrava, Fr. Drázda, K. Dudlický, Jan Dušek, Dvořák, M. Dvořáková, Jos. Dynybyl, Filip, Jos. Fišer, Zd. Fišer, Jos. Francl, B. Franěk, H. Fryčová, Jar. Grodl, RNC Hájovský, Ing. Jos. Hanzlovský, R. Harcuba, Jos. Hásek, Ing. Jan Havelka, Emil Havlíček, J. Havlín, MUDr. J. Helcl, Vl. Hindrák, Ing. Jan Hlavsa, M. Hnát, V. Hochelber, Holický, JUDr. Mir. Holý, J. Holčák, Mir. Houška, Hromek, V. Chmelík, Jar. Chytil, MUDr. Kamil Jágr, Al. Janda, Miloš Janík, Arn. Jech, Jirous, Fr. Jiroutek, Jos. Kánský, Boh. Kašpar, JUDr. Jindř. Kaupa, Klapač, manž. Klazarovi, Jos. Klein, prof. Klimová, Jos. Knoflíček, V. Kočmíd, manž. Kodlovi, J. Kohl, Ad. Kohout, Fr. Kolařík,, Zd. Komínek, Kopecký, V. Korecký, Dr. Kotrouš, Jan Kouba, Jan Kovář, Jos. Krátký, A. Kratochvílová, K. Krejčí, S. Krejčí, K. Krejčík, F. Krbský, V. Krt, Kašp. Kříž, Dr. Kurz, V. Likař, Lad. Lukeš, Machal, prof. V. Machek, Jar. Mandlík, R. Marek, V. Marek, Markalous, Boh. Matas, Vl. Matějka, F. Matoušek, Mr. Jan Mejstřík, Jiří Mestek, Dr. Jos. Minář, Jaro Miškovský, Fr. Moravec, Mottl Jiří, M. Mudrochová, Müller, Vl. Nejedlo, V. Nepokoj, Ondryáš, Zd. Pačes, Dr. Jos. Pecánek, Jos. Perutka, Bož. Pešoutová, Jos. Pešek, Fr. Peterka, K. Petránková, Voj. Pětroš, A. Plachá, V. Plechatý, MUDr. Dušan Polívka, Fr. Procházka, Ing. Procházka, Dr. B. Protivenský, Pták, B. Pucherna, Dr. M. J. Pulec, L. Rak, Ant. Reban, Ing. Rimpl, Jos. Rýdl, F. Římek, B. Sládečková, Ing. Vl. Slouka, Jar. Sluka, J. Sobotka, Vil. Sokol, Ir. Sokolová, Václ. Šmolík, plk. Spálený, O. Spálená. Jan Stranák, B. Šilha, J. Šimek, JUDr. Aug. Svoboda, Rud. Šedý, Dr. Jos. Štěpánek, E. Štětková, JUDr. Štolba, G. Štumpf, Jan Tichý, Fr. Trojna, Dr. Troška, K. Tůma, A. Turek, Jar. Tušla, Fl. Urban, Valenta, Valkoun, J. Vaníček, Vařeka, Dr. R. Vávra, V. Vedral, MUDr. Jar. Veselský, Jos. Veselý, J. Veselý, Vlach, Petr Vlk, Ing. Rad. Vlk, Jindř. Vodička, R. Vtelenská, Jan Výtasa, M. Winter, Jindř. Zahradník, Zaydler, Al. Zeman, J. Zhříval, Jar. Zíma.

Všichni výše jmenovaní, jakož i noví, podejte nám zároveň co nejdříve hlášení ze svého místního průzkumu hub čili ze svých mykologických zahrad. I když každý jen něco málo důležitého nám sdělí ze své výzkumné reservace, bude z toho pěkná kniha cenných a zajímavých zpráv o houbách z celé ČSR a zároveň i materiál pro mapy hub. Ve své zprávě uveďte i všechny houbaře, kteří o vaši mykol. zahradu spolu s vámi se starají (snažte se, aby jich bylo co nejvíce).

Pražské ústředí mykologických zahrad našeho ústavu MVÚ v Praze soustřeďuje práce všech uvedených činovníků z celé ČSR; přitom

tvoří i ústředí pro Čechy a dnes i pro pražský kraj. Stejná ústředí doporučujeme i pro naše krajská města (sám jsem je již zařídil společně pro kraj hradecký a pardubický), jež by každé mělo míti svou místní mykologickou zahradu, která by ovšem při důkladném průzkumu mohla sloužiti i celému kraji. Takovouto krajskou ústřední zahradu mají již v Hradci Králové a Pardubicích v lesích u Vysoké (zde pracuje kol. Jos. Michal), Borku, Býště, Roudničky, Kluků a N. Hradce Král., které sám prozkoumávám od mládí. To je tedy i krásný úkol našich houbařů, bydlících v krajských centrech ČSR. Výzkum z místních skupin (lokalit) mykologických budiž při důležitějších druzích hub (na př. satan, císařka, závojenka olovová atd.) doplněn průzkumem celého kraje. Pamatujme také, že místní okresní i krajový výzkum hub je i podmínkou správných mykologických map pro jeden nebo více druhů hub, na nichž dávno pracujeme. Všechny čtenáře-houbaře voláme k této práci. Všichni naši čtenáři podejte nám (pro mapy hub) do týdne zprávu, kde jste sbírali nebo zjistili v ČSR bezpečně některé důležité houby, jako: císařku, muchomůrku zelenou, bílou, hřib satanovitý, hřib královský, hřib purpurový, hadovku valčickou, různé druhy smrží, ucháčů atd. Smrže, ucháče, chřapáče nám pošlete!

Smotlacha.

Letošní rok (1950) počínám sběrem penízovky sametonohé, která roste u nás v parku „Polabí" na pařezu černého bezu a na poraněných místech kmene lípy, a v parku hořínském. Marně však ji hledám v prutinkách. Na Mělníce 6. II. 1950.

Viktor Knejfl.

Zvonovku jarní — Nolanea erophila našel jsem 7. IV. 1950 v humusu na kraji lesa. Jar. Mandlík

Kotrč chorošovitou (choroš oříš) sbíral jsem v Podbrdsku, na pasece u starého dubu. 31. VII. 1944.

Karel Novák.

Posílám z Libochovan u Litoměřic kustřebku fialovou (viz Atlas I), závojenku olovovou (viz Atlas I), čirůvku sírožlutou, mechovku, kterou v jižních Čechách nazývají podhřibenkou, a modrou „anýzku". 18. VII. 1948.

Václav Kořenský.

O smažených houbách s vejci příště.

Jos. Jirous.

Mojí mykologickou zahradou jsou lesy v okolí Jaroměře, pod Zvičínou, velichovské a parky jaroměřské. Prozkoumávám je dlouhá léta. (Z archivu 1942.) I dnes (1950) ještě, pozn. redakce, která žádá autora o zprávy, články. Dr. Ad. Konečný.

Hřib žlutomasý (babku) začal jsem sbírat v letech 1935-36 v lesích okolí Čes. Lípy u Boru. Rostl tam tehdy hojně. Nazývají jej tam kožíšek. Mojí zásobní zahradou jsou dnes lánské lesy, kde babku ani nesbírám, vždyť je tam plno hřibů, křemenáčů atd. Letos v červnu (bylo vlhko a houbám příznivo) sbíral jsem babky a namodralé holubinky v lese u Kobylis a u Panenských Břežan, kde vedle hřibu žlutomasého našel jsem i mnoho muchomůrek načervenalých. 29. VI. 1948. Miroslav Zeman.

Zprávu ze své zahrady sdělím příště.

Boh. Kašpar.

D. Kde houby rostou. Způsob života hub. Les, lesník, lesák. Zvláštnosti.

Jan Štefl:

O sběru hub jedlých v mé zahradě r. 1947.

Celkově byl rok 1947 pro sběr jedlých hub na Unhošťsku velmi chudý. Na počátku roku se sice ukazovalo, že se budeme těšit z pěkných nálezů. Tak na př. záhy se objevily májovky (T. gambosum), podtrnky (E. clypeatum L.) a vzácně i penízovky jarní (Coll. esculenta). Později jsme našli

hodně hříbků podmásníků (B. chrysenteron) a několik kusů pečárek (Ps. campestris). K radosti houbařů se ukázaly jarně rostoucí druhy hřibů (B. edulis) borové a dubové a některé jarní holubinky. Těšili jsme se na bohatý sběr jedlých hub, ale teplé a suché počasí zem vysušovalo růst hub ustal. Marné byly naděje, že přijdou ještě deště, že země se osvěží a žádané houby se přece jen objeví. Neobjevily se však ani »prašivky«. Unaveni nesnesitelným vedrem marně jsme procházeli známá místa nalezišť jedlých hub. Ojedinělé malé srážky dešťové houby nevyčarovaly. V srpnu byl nalezen volský jazyk (F. hepatica), který roste i za velikých such, byl však malý, zaschlý a k nepotřebě. Také několik zaschlých čechratek (P. involutus) žalovalo na ničivé sucho. Teprve koncem září se objevily na vlhčích místech chudé trsy václavek (A. mellea), které potěšily hodně našich sběratelů. Ale jen se objevily, a potom zase nic. I klouzek kravský byl nalezen, byl však velmi zaschlý.

Neobvyklý výskyt jsem zjistil v r. 1949 u těchto druhů: Pýchavka dlabaná (6. V.), čirůvka nahá (2. VI., 9. VII.), ryzec pravý (22. VI.), václavka (12. VII.), muchomůrka červená a citronová (28. XI.). Za velikého sucha (23. VII.) nalezl jsem cestou z Jíloviště na Zbraslav ve větším množství pouze syrovinku a holubinku sličnou. Z těchže míst přinesl jsem ještě 22. XII. přes ½ kg krásně vzrostlých, výborných čirůvek nahých; hojněji rostla ještě čirůvka mýdlová, penízovka kuželonohá, plžatka modřínová a olivově bílá. Karel Lupíšek.

Kde klouzky, kterých v tamních borovinách roste spousty, místní obyvatelé nesbírají? Je to okolí Opavy, kde znalost hub počínáme šířit. Ing. Šafr.

Kržatku průsvitnou sbíral jsem hojně r. 1947 v prosinci nejen v řídkých částech kundratického lesa v trávě a mechu, nýbrž i na polích i cestách k lesu. Tamže na vrbách a březových pařezích sbíral jsem i penízovku sametonohou. Fr. Odvárka.

Kržatku průsvitnou a penízovku sametonohou sbíral jsem 25. XII. 1947 i 10. I. 1948 v Divoké Šárce i v tuchoměřickém lese. Rostly tam hojně a byly chutné. Dr. Č. Petera.

Redakce prosí o smrže, ucháče a jiné jarní houby, které zvlášť zkoumá. Posílejte nám zprávy o tom, co jste kdo kde letos na jaře nalezl.
Dr. Rob. Vávra

Penízovku sametonohou sbíral jsem 13.—15. II. 1948 na pařízcích třešně.
Frant. Furka.

V neděli 15. II. 1948 jsem nalezl v Krči v chomáčích drobných plodníček penízovku sametonohou na pařízku olše. Blízko na dubovém listí a mezi olšemi rostla hojně kržatka průsvitná. Jan Soukup.

Frant. Prášil:

Hřib roste i v kuchyni.

Členka našeho přírodovědeckého klubu M. Leopoldová našla nedávno středně vyvinutého hřiba dubového. Vložila ho do sklenice s vodou a postavila na okno v kuchyni. Druhý den zpozorovala, že se klobouk hřibu jednostranně rozšířil. Třetí den zjistila další rozšíření v témže směru, takže se na klobouku vytvořily jakési dva hrboly. Vzrůst však po další dni již nepokračoval. M. L. pokus opakovala s jiným hříbkem, ale bez úspěchu.

Poznm. red.: Zjistil jsem také v mnoha jiných případech podobných i jiných, že houby, tvořice plodnice, přímo ssají vodu. Viz můj článek vpředu.
Sm.

E. Kalendář hub. Co kdy, kde rostlo a poroste. Co působí na růst hub. Počasí. Měsíc? Hlášení časových zvláštností.

V. Vlast. Mašek:

Má světlo měsíční vliv na růst hub?

Někteří houbaři uvažují stále o tom, má-li měsíc vliv na vzrůst hub a někteří to sledovali a snad stále ještě sledují vlastním pozorováním. Na věci je něco pravdy, ale nutno uvážiti, že světlo měsíce v úplňku je odražené světlo sluneční a tu jak světlo, tak i teplo jsou v té době opravdu minimální, takže je nelze považovati za zřejmě viditelné.

Dokázáno je, že jasnost měsíce se mění během jeho oběhu kolem země, tedy během jeho »lunace«. Kromě toho se též mění s třetí mocninou jeho vzdálenosti od slunce. Rovněž i poměr intensit obou těles slunce i měsíce byl podle pozorování stanoven a činí 1:468.000. Toto číslo vyjadřuje rozdíl mezi jasností tělesa zářícího a odraženým světlem tělesa vychladlého.

Kdyby celé nebe bylo tak jasné jako měsíc v úplňku, dosahovalo by množství takového světla pouze pětinu světla vyzářeného sluncem. Pak by snad byl účinek na houby patrnější.

Ale uvedený poměr intensit se ještě zvětší, vezmeme-li v úvahu fotografickou desku a nikoli lidské oko. Jak víme je tato deska citlivější pro modré paprsky a méně citlivá pro paprsky žluté. Fotograficky je tedy jasnost měsíce pouze 1/650.000 jasnosti slunce. Z toho vyplývá překvapující důsledek, že měsíční světlo je vlastně žlutější, než světlo sluneční.

Známo je též, že na př. rostliny assimilují, t. j., že z kyslíčníku uhličitého CO_2 přijímají kysličník uhelnatý CO a uvolňují kyslík O. V noci pak, když nemají světelné energie, chemické děje v jejich tělech se úplně změní. Odvádějí z listů sloučeniny, které byly za dne nashromážděny a rozdělují je ve svých tělech podle místních potřeb. Tam, kde rostou spotřebují je ke stavbě nových částí svého těla a prostřednictvím mycelia ku tvoření výtrusů, aby tak zabezpečily existenci svého potomstva. Proto se plní hlízy zemáků škrobem, semena oleji, houby bílkovinami a některé jedem.

Je dokázáno, že i ve tmě mohou růsti rostliny a samozřejmě i houby. Ve sklepích se na př. se zdarem pěstují žampiony. Ve stálé tmě bez denního světla vůbec, rostou některé rostliny i živočichové, na př. v jeskyních. Jsou to zvláštní druhy tmě úplně přizpůsobené. Z hub na př. jsou to choroši, rostou v dolech na dřevěných podpěrách a pod.

Pokud se týče měsíčního tepla, odráží je měsíc též jen nepatrné množství. Ačkoliv slunce za úplňku rozpaluje jeho povrch až na 150° C. ovšem jen v jeho končinách rovníkových, jiné končiny mají směrem k pólům teplotu postupně nižší a nižší, přece sálavá teplota nežli pronikne vzdálenost 384 000 km v minimu a 420.000 km v maximu (a při tom nutno vzíti v úvahu i oslabení její při průstupu zemskou atmosférou), klesne tak nízko, že již téměř ani neúčinkuje.

Boh. Matas:

Vliv měsíce na růst hub.

Vliv měsíce na příliv a odliv mořský vysvětluje se přitažlivostí těles, t. j. měsíce a mořské vody. Ale na vzrůst hub nemůže míti měsíc žádný vliv, což nám dokáže prostý úsudek.

Změny měsíce, stoupání a klesání (ubývání) jsou změny zcela pravidelné, na něž nemá vliv žádné počasí. Naproti tomu vzrůst hub závisí podle přírodních zákonů jednak na vlhkosti půdy a ovzduší a pak na přiměřené teplotě.

Různé houby vyžadují různou vlhkost i různou teplotu. Změny počasí nezávisí na změnách měsíce, nýbrž jsou čistě náhodné podle výšky tlaku vzduchu a podle směru větru a jiných nevyzpytatelných vlivů. Proto hvězdáři podle známých současných povětrnostních okolností v celé Evropě mohou předpovídati v určité zemi počasí nejvýše na jeden den předem, a to jen pravděpodobně a tedy ne jistě. Stačí, když během 12 hodin z neznámých povětrnostních důvodů změní se směr větru a předpovídané počasí se nedostaví. Dešťové srážky bývají často jen místní a tedy kde hodně namoklo, tam v následujících dnech může vyrůst mnoho hub, kdežto tam, kde málo pršelo, nemohou houby růsti, i když měsíc stoupá stejně v obou krajích.

Tvrzení o vlivu měsíce na růst hub je tedy zrovna taková pověra, jako že by měsíc mohl mít vliv na počasí.

Když je dlouho sucho a je potřebí deště, někteří prostí lidé se utěšují: „Až půjde měsíc dolů (bude ubývati), nastane změna počasí". Od letošního jara bylo nepřetržitě sucho až do nedávna a měsíc šel dolů několikrát a přece nepřišla změna počasí.

Mnozí lidé se přou (více ženy než muži): „Dala jsem si kolikrát pozor, když jde měsíc dolů nebo nahoru, že nastane změna počasí." Když se jim však proroctví nevyjeví, pak to zapomenou.

Jako nemůže mít měsíc vliv na úrodu obilí, řepy, brambor nebo ovoce, nemůže mít vliv ani na úrodu hub. Uměle pěstované žampiony rostou při každém stavu měsíce, jen když podhoubí je řádně ošetřováno ve vlhku a teple. Nezáleží na tom, zdali jde měsíc nahoru nebo dolů.

Rovněž tak je nesprávné tvrzení, že se vyplňuje proroctví počasí podle stoletého kalendáře. Někdy se vyplní, někdy se nevyplní a tedy počasí stoletého kalendáře nemůže mít vliv na současné počasí. Počasí stoletého kalendáře uvádí se jen pro zajímavé srovnání s nynějším, nikoli však k vůli proroctví.

Musíme býti proti každé pověře, poněvadž pověra je nedostatek vědeckého vzdělání (1948).

Šupinovku rannou našel jsem 15. V. 1948 ve velkém množství v Řepnici u Litoměřic. Smotlachova poradna, Praha III, Karmelitská 14, mně toto určení potvrdila. Také špiček obecných roste tu po deštích mnoho v trávě. Jsou výborné do polévky a výborně zpestřují naši kuchyň, která loni měla hub jen málo. Rok 1947 byl abnormálně suchý. Václ. Kořenský.

Hejno hloženek nalezl jsem pod hruškou na Ořechovce v Praze 17. V. 1948. Jsou to jedlé houby, což mi potvrdila i ústřední poradna ČMS, Praha III, Karmelitská 14 (Mykolog. výzkumný ústav). Byly velmi chutné.

Otakar Chobodides.

Krásné choroše šupinaté našel jsem 14. V. 1948 na habrovém pařezu v parku u Hlubočep u Prahy.

Antonín Doubal.

Hojně hloženek a drobné plodničky choroše zimního nalezl jsem 14. V. 1948 v listnatém háji u Kolovče na Moravě. Alois Petraš.

Liška obecná v mé mykologické zahradě (v nízké smrčině), v lesích u Psár byla r. 1947 suchem silně poškozena, takže r. 1948 vůbec nerostla. V r. 1949 zase vyrostla již v červnu ve velkém množství, kdy bylo chladněji a vlhčeji. Jan Lorenc.

Václavky, krásné, velké, sbíral jsem 15. 6. v habřině, kde rostly již také muchomůrky červené a čirůvky šafránky. Prof. Smotlacha to vysvětluje vlivem studeného a vlhkého počasí. Vlivem podzimního počasí rostou v červenci houby podzimní. 17. 7. 1948.

Dr. Bouchal.

V listopadu 1947 hlásím na Unhošťsku a Křivoklátsku jediné nález lišek oranžových, vyrostly uprostřed měsíce. Byly to první houby, které začaly za pověstného sucha 1947 růst.

Jos. Francl.

Pozn. red.: Je to známkou jejich virulence a schopnosti opatřit svému podhoubí snadno vodu, která r. 1947 konečně přišla v silné podzimní jinovatce a rose. Sm.

Předčasný podzim 1948. Václavky nalezl jsem r. 1948 po prvé 19. VII. v lese u Vojanova, blízko Trutnova. 25. VII. bylo jich tam ještě hojně
Frant. Malý.

Čirůvku mýdlovou nalezl jsem již 17. VII. 1946 v Náměšti n. Oslavou.
Učitel Jos. Veselý.

15. VII. 1948 našla jsem v lese zvaném „Peklo" u města Polná na Českomoravské vysočině václavky, krásné, zdravé. Vyvolalo je počasí, podobné podzimnímu. Julie Matějíčková.

Předčasný podzim. Současně zasílám do ústavu václavku, čirůvku havelku a zelánku, které jsem sbíral již dne 21. VII. 1948 v lesích v okolí Mladé Vožice. Byl studený a silně vlhký červenec. Ant. Turek.

Sametka. Sděluji, že 22. X. 1948 objevil jsem na trouchnivějící lípě v sadech „Pod hradcem" ve Znojmě pěkný trs maličkých plodniček penízovky sametonohé. Tak časný její výskyt mne překvapil. Je to ovšem v chladném, stinném místě, nad potokem.
Dr. Jindř. Kaupa.

Předčasný podzim. 27. července 1948 byl jsem v Mnichovicích a našel jsem tam spoustu václavek. Týden před tím našel jsem je také a čirůvky fialové, které jsem jindy sbíral až na zimu. Karel Marian.

1. VIII. 1948 jsem byl v Mokrovratech a našel jsem mimo jiné krásné kusy václavek a čirůvek fialových, které byly jen v malých exemplářích. Všechny byly bezvadné.
Richard Schoenbaum.

F. Proč houby sbíráme. Praktický význam hub. Sběr hub. Sběratelé a sběrači. Výzkum hub pro výživu. Houby jako krmivo a hnojivo.

Ed. Borovský:

Jedlost čechratky černohuňaté

jsem si vyzkoušel a zlepšil jednoduchým způsobem a úspěšně. Její hořkost jsem nikdy nemohl překonat, byl-li jsem momentálně pro výskyt pouze této čechratky, v době sucha na příklad, odkázán pouze na ni. Neplatilo zde v mém případě ani to pořekadlo, že „lepší něco, nežli nic". A tak jsem na hrubo rozkrájené plodnice nechal asi na 3—4 hodiny, někdy i více, namočené ve studené čisté vodě. Jejich hořkost se vyloužila a byla mi pak zcela chutnou houbou. Dusil jsem ji s kmínem na cibuli a po vysmahnutí a omaštění přidal vajíčko. Zcela dobrá chuť dá se ještě zvýšit rozkrájenou celerovou natí. Takto upravená dá se jíst i samotná a využíti tak tento jednostranný sběr, takže není třeba míchat ji do směsi.

Na nedělní vycházce 25. dubna 1949 našli jsme u stanice Malá Chuchle hník inkoustový, asi 6—7 trsů po 10 až 15 kusech, patrně na zbytcích kaštanového pařezu, a pod Barrandovem na rumišti u levého břehu Vltavy rostl na 3 místech hník obecný. Dne 28. dubna jsem nasbíral znovu na těchže místech pod Barrandovem, ale na větším okruhu, přes 1 kg krásných plodnic a 1. května zase 10 kusů, které jsme měli ten den k večeři a dobře jsme si pochutnali.
Manželé Bišofovi.

Jen hřiby řádně k jídlu upravené (podušené, uvařené) jdou tělu k duhu.
K. Kudrna.

Posílám třepenitku makovou, kterou našla pí. uč. Bokštěflová v Meziměstí u Jetřichova 14. II. 1948. Rostla na pařeze. Vlad. Hindrák.

Hlásím dlouholetou stálou lokalitu Gyrodon lividus, rostoucí pod olšemi u Chocně. Zde mám (ve své myko' zahradě) i lokality smrže obecné, špičaté a rýhonohé. Jarosl. Mandlík.

Čechratka černohuňatá. Směs dobká, mlženka, václavka císařská, některé čirůvky mladé, vyhoví kuchyni dokonale; plodnice několik týdnů staré však neuspokojí. Jos. Perútka.

Hodí se jen hříbky k nakládání do octa? Já tvrdím, že ne. Výtečné, které chutí předčí i hříbky, jsou v octě tyto houby: mladé hlavičky hřibu hnědého, křemenáčů, klouzků a strakoše. Správně naložené v octě jsou skutečnou delikatesou. Jar. Beneš.

Byl jsem dnes na houbách v lese u Mělníka, avšak našel jsem jen staré choroše a pevníky: choroš různobarvý (P. versicolor), osmahlý (P. adustus), pevník srstnatý (Sfereum hirsutum) atd. 3. III. 1950.
Viktor Knejfl.

Vejmutáček roste podle určení p. prof. Smotlachy i v lese u Turnova všude, kde je vejmutovka.
Dr. Roman Kyrčiv.

Obr. 25. **Čechratka černohuňatá, Paxillus atrotomentus** (Batsch). Houba známá všem našim houbařům a obsažena (krásný obraz) v atlase Smotlacha-Vejrych, 50 druhů, které doporučujeme sbírat. Tento velmi úhledný a výstižný snímek pořídil A. Hollegcha (Čáslav) r. 1949. — Napsal R. Harcuba.

H. Obchodní a průmyslový výzkum hub. Klasifikace hub podle hodnoty. Konservace. Úschova a doprava hub. Bohatství v houbách.
Ch. Obchod houbami. Trhy hub. Houby trhové a jich výzkum. Kodex alimentarius. Znalci hub, školy hub pro znalce. Poradna. O houbách kodexových.

Jan Schneider:

Nevysbírané a nevyužité houby.

Chci Vás, pane profesore, upozornit na nevyužití kvalitních hub v českém pohraničí. V posledních dnech měsíce září 1949, byl jsem v Karlových Varech, kde jsem viděl nabízeti na ulicích krásné, čerstvé hřiby smrkové za 20 Kčs jeden kilogram. O hřiby nebyl zájem, ježto tamější obyvatelé si na ně prostě zašli do lesa. — Vypravil jsem se rovněž do blízkých lesů a našel spoustu

čerstvých hřibů smrkových i staré, zahnívající kusy ve váze až i půl kilogramu. Kromě uvedených hřibů rostla též spousta hřibů žlutomasých, které tam nikdo nesbírá, hřib kožešník, muchomůrka růžovka, nedotčená hmyzem (jako téměř všechny houby), klouzky a plno jiných jedlých hub. To vše jsem viděl a nalezl asi půl až jednu hodinu pěšky od Grandhotelu Pupp. V místech vzdálených od města a od ostatních měst v pohraničí vůbec nikdo houby nesbírá a tak shnijí v lesích metráky kvalitních hub, zatím co v Praze a v jiných velkých městech jest o houby trvalá nouze. Organisováním větších zájezdů zvláště do míst vzdálených od větších měst a organisováním výzběru hub daly by se zachrániti našemu hospodářství značné hodnoty a zvýšiti pestrost našich jídelních lístků. — Z dopisu 6. X. 1949.

Dr. F. Smotlacha:

Trh na houby v Bratislavě.

Za své jedné návštěvy Slovenska (na podzim 1945) jsem zjistil, že je v Bratislavě bohatý trh na houby, a to v městské tržnici, kde houby zaujímají velikou část. Nestačí-li tržnice, prodávají se houby na prostranství před ní. Celkem se tam prodávají stejné houby jako u nás, ale přece zde byly dosti časté odlišnosti. Tak se tu prodávaly mlženky, čirůvky nahé, hlívy jilmové, ústřičné, vše pode jménem hlíva. Byly tu také václavky císařské. Jindy v létě jsem tam zjistil i muchomůrky šiškovité.

Houby v soli nakládají se ve své šťávě a silně se prosolí (pak se již polévka nesolí). Mnoha lidem se kazí, že málo solí. Smotlacha.

Sběr hub, nejen pro denní potřebu v domácnostech, nýbrž hlavně také pro obchod a průmysl, je úkolem houbařské pětiletky. Je potřebí vysbírat v ČSR především všechny naše houby kodexové, odedávna u nás sbírané, zpracovat je průmyslově a prodat nejen doma, nýbrž i za valuty do ciziny. To je tedy hlavním úkolem pětiletky r. 1949 a k jeho splnění musí samozřejmě přispěti všichni členové ČMS a MVÚ a všichni čtenáři ČČSH. Tam, kde jsou vybírány houby kodexové, tam se půjde na další druhy, neboť kodex bude nutno rozšířit. Smotlacha.

Houbu, mně neznámou, nalezl jsem 21. května 1949 večer v 6 hodin u starého zámku v Záběhlicích u silnice na pahýlu kaštanu, blízko zdi. (Byl to choroš šupinatý. — Smotlachova poradna.) Ing. Vilím.

Pestřec; zjistil jsem již r. 1946, že roste všude na Královéhradecku a Pardubsku a jest zde místy sbírán do polévek. Jmenují jej všude „lanýž". V Hradci Král. jej prodávají na trhu. Josef Fiedler.

V Kladně na trhu bývají zastoupeny všechny druhy hub. Pochopitelně nejvíce jsou ceněny hříbky, pak křemenáče a kozáky. Ostatní houby, na př. lišky, václavky a j., jsou tam přibližně stejně ceněny, jich cena závisí na množství, kolik se jich urodilo. Frant. Peterka.

Pokusy o trh. V Bečvě se trhy nekonají a není tam houby vůbec vidět. V Třebíči se objevují houby tu a tam na trhu, ale nemají určité, pevně stanovené ceny. Jan Výtasa.

I. Houby jedovaté a podezřelé. Otravy a nemoci z hub. Boj s nimi. Záměny. První pomoc. Jedy a léky z hub. Lékař, lékárník a houby.

František Prášil:

Otrava muchomůrkou pantherovou.

(Amanita pantherina — DC.)

Letos v létě odvezlo san. auto 5 lidí z Kopráše (okr. Revuca na Sl.) otrávených houbami do nemocnice v Rožnavě. Byli to manželé V., střed-

ního věku s dospívající dcerou a 6letá E. P. s matkou. Podle výpovědi nasbírala sl. V. v lese houby podobné bedle vysoké, oloupala je a dala do kuchyně na smažení. Obě matky i p. V. dost dobře houby znají, ale v oloupaném stavu je nerozeznali a proto je s chutí společně snědli. Otrava se začala projevovat u každého jinak. Asi za ½ hod. nejdříve u 6leté E. P. bolestí žaludku a pak ospalostí a postupně podle věku u ostatních kromě pí. P. Pan V. dostal asi za 2 hod. záchvat zuřivosti. Naštěstí všichni zůstali naživu a za 5 dní se vrátili z nemocnice domů. Pátrali jsme s Ing. K. po zbytku hub, které otravu způsobily a našli jsme úlomky a kus pokožky muchomůrky pantherové, kterou oba dobře známe. Tuto houbu mohla sl. V. omylem považovat za bedlu nebo za podobnou jedlou much. šedou čili šedivku. Je ovšem otázka, zda v jídle nebyly i jiné houby jedovaté nebo zda snad bezdůvodně nepodezíráme muchomůrku pantherovou z jedovatosti. — Pozn. red.: Nikoliv. Děkujeme kol. Prášilovi. Much. pantherová je nepochybně jedovatá a on přispěl k jejímu zjištění, jakožto traviče. Viz též vpředu článek dr. Rejhy. Sm.

V. Nepokoj:

Ohřívané houby.

Neměl jsem vždy v neděli čas, abych si zašel do lesa a donesené houby nevydržely až do pondělka a úterka příštího dne. Hřibová omáčka z čerstvých hub je výborná a proto, když jsem přinesl hříbky již v pátek nebo v sobotu, tyto jsme trochu odusili a ponechali až do úterka a potom se teprve omáčka dodělala. Byla právě tak chutná jako z hub čerstvě přinesených. To jistě vyvrací domněnku, jakoby houby již upravené a ohřáté mohly být škodlivé. Zkoušeli jsme též houby rozkrájet na drobno a prosolit a nechat na omáčku; omáčka nám však z takových nechutnala.

Dr. Fr. Smotlacha:

Studium a využití hub k účelům lékařským.

Houby jakožto prostředky léčebné — jako léky — proti chorobám člověka byly používány odedávna, a to jak speciálně, t. j. lékaři, tak lidově, t. j. nemocnými samými nebo jich přáteli nebo příbuznými. O mnohých našich houbách na př. Penicillium, Streptomyces, je známo, že jsou to cenná antibiotika, která hubí mikroorganismy člověku škodlivé (nemoce způsobující). Avšak i velké houby (Macromycetes) jsou hojně v léčitelství používány. O tom všem nalezneme v ČČSH během let mnoho zpráv a článků. Žádáme dále všechny čtenáře, kteří o houbách jako léčebných prostředcích speciálních i lidových něco vědí, aby to napsali do ČČSH. Je totiž jisto, že výzkum a využití hub, jakožto léků člověka není naprosto ještě hotov a proto jsme tyto problémy zařadili i do úkolů naší houbařské pětiletky a žádáme proto všechny naše spolupracovníky, kteří se v tomto směru mohou uplatniti, a to zejména pharmaceuty, lékaře a chemiky, aby výzkumu a využití hub v léčitelství větší měrou nežli dosud se věnovali. Zejména žádáme o výzkum chorošů vůbec a troudníků (rod Fomes) zvlášť, jichž se odedávna i dnes užívá při léčení nemocí dělohy. Mykologický náš ústav a bezplatná naše poradna jsou každoročně žádány lékaři o choroše, jichž tito používají k naznačenému účelu.

Sám studuji houby vzhledem k jejich léčitelským vlastnostem od r. 1905. Sledují: 1. houby, které byly právě zjištěny výzkumem jako léčitelské, na př. Clitocybe candida Bres. — strmělku bělostnou (clitocybin); 2. houby, z nichž se dávno již léky vyrábějí. Sem patří paličkovice nachová (námel — Claviceps purpurea Tul.), různé choroše, používané k léčení nemocí dělohy atd.; 3. lidové léky z hub. Vedle hub léčitelských studuji i houby jedovaté a otravy houbami. Jde tu o léky proti otravám houbami, o účinná séra a protijedy.

Arch. Old. Klaus:

Hlásím otravu pestřecem.

Naše rodina byla postižena otravou z přílišného množství sušeného pestřece dubového — Sclerodarma verrucosum. Snad zde vedle množství zapůsobilo i zahnití pokožky, na které upozornil prof. Smotlacha ve svém Atlasu a přednáškách. Sbíral jsem jej 15. VIII. 1949 na Šumavě u Kaplic u lesa v poli u křoviny, kde rostly i duby. Usušený byl pečlivě uschován a je i dnes bezvadně suchý a neporušený. Voní i dnes houbově, ale silně. Jedli jsme jej v polévce, která jím byla trochu zbarvená do tmava a silně vonná. Je vidět, že pravidlo prof. Smotlachy, že pestřec se má brát jen v malém, je správné, neboť jindy, kdy jsme ho použili málo nebo ve směsi, nám neškodil. 6. III. 1950.

Smrt z muchomůrky zelené. Oznamuji dvě úmrtí z otravy houbami v Řevnicích a tři v Rovině u Prahy. Stalo se to záměnou zelenky (koncem července 1948). Byla lékařská pomoc, ale nepomohla. V Třebáni byla otrava rovněž koncem července neznámou houbou, dva lidé odstonali si dva měsíce. Jan Bučinský.

Muchomůrku zelenou zjistila jsem v srpnu 1946 v Ratajích n. Sáz. Přinesla je moje známá mezi houbami, sbíranými ve směsi. Nazývala je zelinkami. Požádala mně, abych jí houby prohlédla a to umožnilo zachránit ji a její rodinu před smrtelnou otravou. Zelánky to nemohly být, ty rostou až pozdě na podzim, od konce září do prosince v písčitých borech.

R. Vtelenská.

Hřib satan jsem sbírala před řadou let na Moravě a jedla. Připravovali jsme je na smetaně a báječně na nich pochutnávali. Archiv. L. Husáková

Otrava syrovou houbou. Děvče asi 8leté snědlo syrovou houbu. Prodělala otravu až do bezvědomí. Po zavedeném zvracení se opět pozdravila. Druh houby byl neznámý — nenašel jsem už ani zbytek. Její matka tvrdila, že to byl nějaký žampion (!). Hlášeno 26. VI. 1944. J. Kohlmünzer

J. Názvosloví a lidová jména hub. Pranostiky.

Ing. M. Jenko:

Nová „šafránka".

Zjistil jsem za svého pobytu v posledních letech na Zadově u Stach na Šumavě mnoho zajímavostí. Tak na př. šťavnatce červené (Hygr. puniceus Fr.), která barví polévku do žluta, říkají „šafránka". Roste nejčastěji až na konci září, kdy za krásných slunečních dnů začínají mlhy a zároveň i chladno. Nejkrásnější rostly v mechu u jalovce, v trávě, kterou tam nazývají „šedivec" a na posečených lukách, většinou tam, kam pěkně svítí slunce. Při čištění většího množství těchto šafránek voní ruce jakoby od medu. Je to chutná houba. Další dvě šafránky jsou: čirůvka šafránka — Tricholoma rutilans (Schff.) a holubinka šafránka (zlatová) — Russula aurata (With.). Oba druhy jsou známé jedlé chutné houby.

Pozn. red.: Šťavnatka červená roste na př. i na stráních v Šárce, u Hlubočep, Chuchle, Radotína atd. Sbírám ji tam od r. 1905. Šafránky říkají konečně i zelinkám na Benecku. Máme tedy čtyři druhy „šafránek".

Sm.

JUC. Zd. Borský:

Lidová jména hub na Plzeňsku.

Hřibu strakošovi říkával můj dědeček z Prahy „kačenka", v České Bříze u Plzně nazývají tuto houbu „máselka". Hřibu hně-

dému říkají tam „podchvoják". Často také zaměňují kozáky a špičníky s křemenáči. Sbírá se tam velmi málo druhů jedlých hub a všem ostatním se říká „kraviny".

V názvosloví hub je dosud velmi mnoho chyb a zejména také germanismů. Tak se ještě stále píše, tiskne a přednáší o „rourkách" (Die Röhren) hřibovitých, místo trubičkách, trubkách. To by nebylo dost „nobl", musí se to říci německy. Česká řeč je velmi jemná, vysoce vyspělá a nesmírně tvárlivá. Pro všechny odborné výrazy v houbách má svá vlastní slova. Můžeme na př. říci a psáti „dužnina" i „dužina", „houbař" i „hubař", „podhoubí" i „houbí". Místo „póry" (Poren) můžeme říkati „ústí" nebo „otvůrky" atd. Smotlacha.

Slizák mazlavý u Zbraslavic jmenují „vrzavkou". Nakládám jej do octa.

Kozí pysk nazývají tu „kominíčky", **babku** „poddoubník". Ant. Červený

Václavky — na Valašsku „pňůvky". J. Vodička

Příbramsko: „Rejpánky" — **hol. černající**, „podrosičky" — **hřib hnědý**, „hlavice" — **pýchavky**. Jan Dušek

Hník třapatý čili chvostnatý — Coprinus comatus Fl. D. sbíral jsem v říjnu 1948 na Maninách. Byl výborný v polévce i smaženici. Jan Poledna

Na východnom Slovensku sa nazýva choroš sírový „pľúčnik", lebo jeho plodnice sú zashlé ako pľúca. „Podpinkou" sa rozumie václavka, pretože rastie okolo pňa (pod pňom). Miroslav Houška

K. Pěstování hub. Růst hub. Pozorování. Pokusy. Houby pěstování schopné. Žampiony. Příroda sama pěstuje houby. Odbor pěstitelský.

Jaro Miškovský:

Bolcovitka obecná ve dvou generacích.

Kdežto s vrchu Vítkova jsem donesl k zahájení podzimní výstavy hub 1949 bolcovitku obecnou čili Ucho Jidášovo (Auricularia Auricula Judae L.), rostoucí na pařezu černého bezu, nalezl jsem v neděli 20. XI. 1949 v chuchelském háji mnoholaločnou plodnici této bolcovitky na dubovém pařezu. Plodnice, přichycená se strany pařezu mezi mechovým pokryvem, představovala dvě generace. Ze zaschlých a z části již bílou plísní napadených zbytků staré plodnice vyrůstaly svěží růžové laloky, na omak sliznaté a rosolovitě třaslavé. Svěží plodnice, objímajíc v překlenutí odumřelé zbytky, jež jí tvořily podnož, poskytovala příklad podivuhodné obnovy, ne nepodobné parasitismu na těle vlastního předka. Odumřelá plodnice je podle toho výživným substrátem pro podhoubí, z něhož pučí nová generace. Následkem oteplení po mrazech, které sežehly pomíjivou vegetaci hub, vznikly podmínky pro jich další růst. — Výskyt na dubovém pařezu vyvrací oprávněnost názvu »bezovka« (podle »fungus sambucinus«), neboť tato houba byť i rostla na černém bezu, zdomácněla u nás i na jiných list. dřevinách.

Pavla Haplová:

Pěstování žampionů v Mořicích na Hané.

V Mořicích na Hané je zámek se sladovnou. Za okupace se ve sladovně nesladovalo. Byla pronajata Hospodářskému družstvu v Kojetíně, které ji používalo za skladiště obilí. Humen (prostory, kde se sladuje) nebylo nijak využito, i připadl tehdejší správce družstva na myšlenku, použíti těchto polopodzemních, poměrně dosti teplých prostorů k pěstování žampionů.

Založil záhony v podobě dlouhých, nevysokých hrobců (50 cm) na betonové podlaze, pohnojil koňským hnojem, přivezeným z jezdeckých kasáren v Hranicích, nakladl potrubí pod záhony k vyhřívání, nasázel kultury žampionové a pěstování pečárek začalo. Žampiony poměrně v krátké době již rostly. Najednou v nedlouhé době vyrostlo tu 50 q hub. Pohled na záhony nádherných žampionů by byl potěšil srdce každého. Bohužel pěstování žampionů netrvalo dlouho. Do záhonů dostala se později spodní voda a ve 14 dnech byly záhony nadobro zničeny. Tak špatně skončil dobře začatý podnik.

Pozn. red.: K pěstování žampionů poslal jsem radu již velikému množství zájemců, z nichž málokteří opravdu je pěstovali a měli aspoň částečné štěstí. Pěstování žampionů není věc lehká. Smotlacha.

Dr. F. Smotlacha:

Pěstování jarních hub.

Zabývám se již dlouho pěstováním hub a zkouším pěstovat nebo připěstovávat důležitější druhy jedlých hub s menším či větším úspěchem. Dávno mám napsanou o tom celou knihu (včetně pěstování žampionů), ale dosud pro nedostatek času ke konečné redakci nemohl jsem ji vydat. Z jarních hub dají se podle mých pokusů nepochybně snadno pěstovat na př. některé jedlé houby hniložijné, jako na př. penízovka provázková (na šiškách borových), šišková (na šiškách smrkových), šupinovka raná na dřevě v zemi, ze symbiontů trávy májovka, špička, ze symbiontů stromových sadovka (pod švestkou) a j. I smrže jde pěstovat, jak psal již Bezděk a po něm mnoho následovníků. Neměl jsem však s nimi nejlepších zkušeností. Pěstování hub zkoušelo a zkouší sta našich spolupracovníků (na př. také St. Cejnar), jichž zkušenosti (pište nám o tom) rádi uveřejníme.

O pěstování žampionů bylo psáno naposled ve XXIII. ročníku ČČsH.

L. Houby nižší a bakterie. Nemoci rostlin z hub. Hubní epiphyti.

IngC. Miroslav Havelka:

Jak reagují plísně na živné prostředí?

(Dokončení.)

Velkou citlivost projevují plísně k některým látkám s asymetrickým uhlíkem. Také zde hraje důležitou úlohu struktura dané sloučeniny. Optické antipody téže látky nejsou totiž pro plíseň stejně stravitelné a plíseň si vybere tu složku, která je pro ni přístupnější. Této vlastnosti využil Pasteur k oddělení levotočivé kyseliny vinné od pravotočivé. Nechal růst Penicillium glaucum na inaktivní kyselině vinné (resp. její amonné soli). Plíseň si vybere ke své výživě z inaktivní kyseliny nejdříve její složku pravotočivou a teprve když je tato spotřebována, pouští se i do levotočivé. Stejně zbude levotočivá složka z racemátů kyseliny glutaminové, asparagové, glycerové. Z racemátu kyseliny mléčné ztráví Penic. glaucum složku levotočivou a zbude kyselina pravotočivá. Podobně u leucinu a jiných. Citlivost plísní jeví se nejen vůči asymetrickému uhlíku, ale byla pozorována i u asymetrického dusíku; tak se dá na př. zaktivovati methyl-ethyl-allyl-isobutyl-ammoniumchlorid na dvě modifikace opticky účinné opět působením plísně Penicillium glaucum.

Doposavad jsme si všímali, jak jedna komponenta ovlivňuje růst plísní. Ještě důležitější je však poměr jednotlivých složek v živné půdě, což přímo nutí plíseň k určitým úkonům fysiologickým a tím též k žádané produkci určitých látek. Tak na př. Aspergillus niger dovede vylučovati do živného roztoku při aciditě kol pH 6 kyselinu oxalovou, saturuje-li se tato kyselina přítomným $CaCO_3$. Zvýší-li se acidita z pH 6 na pH 1—2, přestane produkovati kyselinu oxalovou a vytváří kyselinu citronovou. Úpravou poměru mezi množstvím N a P vzniká kyselina glukonová; je-li málo obou solí, vzniká opět kyselina oxalová. Takovýmito zásahy do složení živného prostředí produkuje nám Aspargillus niger na př. kyselinu glukuronovou, k. jablečnou, k. cukrovou, k. pyrohroznovou, k. galovou, dokonce i kyselinu askorbovou (vitamin C), nebo konečně mykoin nigrinin. Aspergillus oryzae dovede tvořiti kyselinu kojovou, jindy alkohol atd.

Je zajímavé, že tyto rostliny s nepříliš vyvinutým tělem rostlinným vůbec můžeme donutiti k synthesi složitých organických látek z jednoduchých látek výchozích. Produkty jsou většinou organické kyseliny, ale i alkoholy, estery, enzymy, vitaminy a nejnověji řada antibiotik, jejichž chemická konstituce se teprve studuje. Kromě produktů již jmenovaných produkují plísně kyseliny mléčnou, jantarovou, fumarovou, malonovou, aconitovou, penicillovou, metylsalycilovou, z antibiotik uvedu jako příklad aspergillin, gliotoxin, clavacin, penatin, notatin, fumigatin, citrinin, spinulosin, claviformin, flavicin, patulin, nebo konečně známé penicillin a streptomycin. Synthesy v těle rostlinném jsou umožňovány řadou enzymů, z nichž některé se dají rovněž isolovati.

Na této schopnosti plísní reagovati různě na dané životní podmínky a na složení substrátu je založeno celé odvětví chemického průmyslu, které tímto způsobem získává látky poměrně vzácné, průmyslově a farmaceuticky důležité z odpadových nebo velmi levných domácích surovin.

Živné prostředí nejenom ovlivňuje růst plísní, ale podle svého složení a podmínek růstových vybírá z řady plísní vždy jen určité druhy a ostatní potlačuje. V přírodě nalézáme k tomu četné doklady. Ve vzduchu víří výtrusy plísní všech druhů, přesto však nalézáme v určitých prostředích vždy stejnými druhy. Nejčastěji se setkáváme s nejobyčejnější plísní zelenou — Penicillium glaucum — na zavařeninách, zbytcích potravy a pod. Na ovoci v době zrání můžeme zjišťovati společenstva plísní, závislých na druhu ovoce. Jiné druhy najdeme na zelí a okurkách. V kyselých půdách žije zvláštní druh Penicillií, která dovedou rozkládati celulosu. Na hromadách alkalického saturačního kalu se prozrazují plísně zdálky již viditelnými, červenými skvrnami. Plísni Penicillium brevicaulis nevadí arsen, ba naopak najdeme ji na stěnách obarvených arsenovými barvami, z nichž uvolňuje jedovatý arsenovodík. Podobně zvláštní plísně napadají i značně koncentrované roztoky měďnaté. Před plísněmi musíme chránit i textilie. Graphium ulmi má zase spadeno na cévy našich jilmů, kde se rozrůstá a ucpává je, což bývá příčinou i hynutí těchto stromů.

Jsou také pathogenní druhy plísní, Aspergillus fumigatus, dále skupina dosud neprobádaných plísní, působících nemoci kožní.

Přestože patří plísně k řádově poměrně nízkým rostlinám, jsou velmi důležité a jsou předmětem stálého zájmu. Tak jako nám mohou škoditi, stávají se působením vhodných substrátů našimi pomocníky při synthesách četných organických látek a svojí produkcí mykoinů stávají se dokonce ochránci našeho zdraví.

Mikroorganismy, bakterie a nižší houby zajímají mnoho čtenářů ČČsH a proto všichni, kdo se jimi zabýváte, napište aspoň krátké zprávičky do ČČsH. Zvláště výzkumníky a znalce hlenek a plísní (viz Atlas hub) hledáme. Houška.

Námel čili paličkovici nachovou podrobuje ústav novému výzkumu. Proto žádá všechny čtenáře ČČsH, kteří ji náhodou mají, aby ji ústavu (na př. v dopise) laskavě poslali. Stan. Fechtner.

Prvoživy čili biomolekuly. Řekli jsme již, že nejjednodušší samostatné buněčné organismy na zeměkouli biomolekuly měly pravděpodobně vznik přímo na zemi a daly tak počátek živým orgánům vyšším (ač více zdrojů tohoto vzniku není vyloučeno). Smotlacha.

M. Zajímavosti z velkých hub. Výstavy. Referáty, zprávy, hlášení. Historie houbařství. Dotazy, upozornění, propagace.

Ing. Viktor Procházka:

Výstavka hub v Rakovníce.

Letos v červenci připravil jsem společně se zdejším okr. lékařem MUDr. Pavlem Jeremenkem stálou výstavku hub. Podařilo se nám získat pro tento účel krásnou a prostornou výkladní skříň na sever. straně hlavního náměstí. Dekoraci této skříně připravil umělecký poradce závodu Rakona (dř. František Otta) mistr Josef Kebort spolu s aranžéry Budoucnosti. Sbírání hub pro výstavku závazně přislíbil kroužek příznivců mykologie a úpravu exponátů měly provádět dvě úřednice ústavu národního zdraví v Rakovníku. Mojí funkcí při tom mělo být určování hub a sestavování legend s přihlédnutím k praktickému upotřebení hub v kuchyni. Vše bylo krásně připraveno, ale bohužel nastalé dlouho a stále trvající sucho naši práci přerušilo. Zde již nezapršelo od počátku července, lesy jsou vyprahlé a po houbách není ani potuchy. Není mnoho nadějе, že by se letos ještě nějaký sběr dal očekávat a proto naše práce bude musit být odložena. Podám další zprávu. — 29. VIII. 1949.

Zd. Bohuslav:

Posílám k určení hlízovitou houbu.

Severovýchodní svah. Mladý les 20—30letý, hustý, těžko přístupný. Převážně jedle a něco smrk, listnaté: olše a habr. Porost nesázený a divoce rostoucí. Houby rostou pohromadě, po 8—10 kusech, silně voní a charakteristická vůně je cítit i v ovzduší. Jsou skryty lehce hlínou a povrch činí mnohdy dojem, že pod ním jsou houby, deroucí se na povrch. Domnívám se, že jde tu o lanýže. Doba nálezu 19. srpen 1949. Loni rostly přibližně v tuto dobu.

Odpověď: Je to houba břichatkatá — Gasteromycetes z čeledi rouškobřiché, Hymenogestraceae — podzemnice či gotěrka libovonná. Plodnice hlízovitá, 2 až 3 cm široká, šedohnědá, uvnitř s komůrkami, jakoby upletenými, později červenohnědými. Jedlá. — Za poradnu MÚ: Mir. Smotlacha.

Ve veltruském zámeckém parku (22. 10. 1949) roste hodně václavek. Proč tak pozdě? Jiří Janouch.

Odpověď: Jako houby podzimní mohou růst v červenci, je-li podzimní počasí, tak zase na podzim nerostou podzimní (nebo méně), je-li počasí letní. To bylo v září 1949. Proto václavky rostly jen málo a nahradily si to až v říjnu a listopadu. Snad k opoždění václavek na podzim přispělo i to, že roku 1949 rostly již koncem června a začátkem července, kdy bylo studené a vlhké počasí (jako na podzim), které je tehdy již vyvolalo. Smotlacha.

Dr. Ing. Jan Nemejc (Bratislava):

Hadovka obecná,

Ithyphallus impudicus (L.).

Hadovka obecná, která při začátku ČČsH byla ještě houbou u nás poměrně málo známou, sbíral jsem tehdy na Sobotínsku u Plzně. Tehdy to byla u plzeňských houbařů ještě vzácnost. A můj sběr budil celkem pozornost. Dnes, díky ČM, ČČsH a MVÚ, pronikla její známost všude i k nám na Slovensko. Dnes je již všeobecně známá, nikdo jí není překvapen, nikdo se jí neleká.

Pozn. red.: Ukázalo se také, že je to houba všeobecná a neškodná. I pověsti všeliké se dříve o ní vyprávěly. Dr. Pulec.

Fr. Steinbrenner:

Dotaz stran Clitocybe candida Bres.

Prosím o laskavé sdělení, zda tamní výzkumný ústav zabýval se léčivostí Clitocybe candida Bres., nebo Clitocybe gigantea Fr.-Sow., jak o něm píše A. Ch. Hollande. Našel jsem jednu z nich (mám dojem, že se vlastně jedná o týž druh) a nevím, která to je. Houba vyrostla na lesním palouku v t. zv. čarovném kruhu. Obvod kruhu měřil 42 kroky, průměr asi 17 kroků. Počet hub na obvodu kruhu činil 153 kusy v různém stáří. Půda byla mezi houbami holá, bez travního porostu. Doba nálezu byla začátkem srpna. Jste přesvědčeni, že Dr. Hollande může mít pravdu o léčivosti nálevu a extraktu této houby? 10. XI. 1948.

„Bělka" čili Clitocybe candida Bres. (= Cl. gigantea Fr.-Sow.) je nám výborně známá, viz Atlas hub I. díl! Pokusy (kontrolní) s ní začal r. 1945 bakt. ústav med. fak. univ. Karlovy (prof. F. Patočka), kam ji náš mykol. výzk. ústav dodával. Také náš ústav podniká s bělkou pokusy. O léčivé účinnosti clitocybinu podle Dr. Hollande i proti tbc (tuberkulose) není nověji nic dalšího známo. Zdá se, že se naděje v clitocybin nesplnily. Sm.

Václav Hájek:

Topolka — Tricholoma populinum Lge.

Topolovku, kterou ČČsH (prof. Smotlacha) v posledních letech zvlášť doporučuje, znám od r. 1942, kdy jsem ji zjistil v obci Kuchyni u Sedlčánek na Českobrodsku. Zde ji patrně znali již od výstavy prof. Smotlachy v Čes. Brodě v září 1912, kde byla ukázána a doporučena. Na Českobrodsku, kde je dosti topolů, rostla totiž vždy hojně. Kuchyňští houbaři měli ji doma (bylo to v říjnu) plné koše. Rostla tehdy ve velkém, neboť byla úroda na houby. Upravovali a konservovali ji na různý způsob, nejvíce ji sušili. Jmenovali ji podle Sm. topolovka. V Čelákovicích rostla všude jen pod topoly. (1948.)

Dvě úspěšné krajské týdenní výstavy v Hradci Král. v září a říjnu 1949, jednu na Novém Hradci Král. ve škole, druhou v Hradci v YMCe uspořádala krajská odbočka ČMS v Hradci Kr. s hlavní prací sekretáře odbočky uč. střed. šk. Václava Fritze, který také opatřil se svou třídou všechny houby. Na novém Hradci pomohlo i rodičovské sdružení. Na výstavě přednášel předseda ČMS Smotlacha. Malec

Houbařskou trvalou výstavu v Nové Pace uspořádal jsem loni s prof. dr. Rejhou, který je v této době na dovolené. Do výlohy dali jsme vedle čerstvých hub asi 10 houbařských knih a časopis. Letos pořádám výstavku znova. Hodlám k ní použít i modelů hub ze školy. Loni měla naše výstavka velký zájem a úspěch. Doufám, že tomu bude i letos. Těším se, že až se vrátí dr. Rejha, budeme výstavku častěji obnovovat. 8. VII. 1949.
Vladimír Riegl

Výstavu hub v Chocni, která v letech 1948 a 1949 měla veliký úspěch, opakuji letos znovu. V neděli 22. V. 1949 našel jsem krásné májovky — Tr. gambosum Fr. (odrůdu žlutohnědou). R. 1950 budu ji sledovat všude v okolí Chocně. Jaroslav Mandlík

Gigantismus u C. velutipes C. (sametka) zjistil jsem v Rajské zahradě 22. XI. 1943. Rostla již po prvních mrazech. Drahota

Slované, jak jsem již sdělil ve svém Atlase, znají houby patrně již ze svých prasídel, což se týká především starých Čechů, kteří za Karla IV. znali a sbírali na 40 druhů hub (Němci znali tehdy pouze 3) a ovšem také Poláků, Velkorusů, Bělorusů i Ukrajinců, kteří rovněž jedlé houby hojně sbírají. Přesvědčil jsem se o tom nejen z literatury, nýbrž i osobně za první světové války, kdy jsem přišel do Polska, na Bělorus a na Ukrajinu (Volyňsko) a r. 1938 při svém zájezdu do Moskvy a Leningradu. Dr. F. Smotlacha

Popel a růst hub. V naší zahrádce na Smíchově vyrůstalo na starém pni lísky každé zimy mnoho penízovek sametových. Jednoho roku nebyly tam žádné a též následující zimy nevyrostlo tam ani jediné. Bylo tam vysypáno několik věder popele a ten pravděpodobně zničil růst našich chutných hub. Olga Hochmanová

N. Z ostatní biologie rostlin, zvířat, člověka. Pěstění a ochrana přírody. Odbor ochranný. Biologická strava člověka: zelenina, ovoce, houby.

Leo Strouhal:

Dotaz stran čmeláků.

Za krásného letního slunečného teplého dne od ½12—½13 hod. zjistil jsem na velkém kvetoucím poli červeného jetele pouze 5 čmeláků, což je zcela málo. Blízko na louce plné květů i jetelových nebylo čmeláků vůbec. Pamatuji se, že jich v mládí za podobných podmínek bývalo plno, jetel se jimi jen ozýval. Proč nyní je jich tak málo?

Již r. 1920 a znova r. 1941 (viz ČČSH) jsem zjistil rovněž tento fakt, vysvětlil jej tím, že člověk čmeláky u nás stále hubí, takže některé druhy, kdysi nejčetnější, téměř zcela vyhubil. Od té doby se snažím o jejich záchranu. Ovšem marně. Čmeláky z dnešních agronomů, pomologů atd. nikdo nezná a o jejich nesmírný účin při opylování raných ovocných stromů — upozornil jsem na něj r. 1941 první ve světě vůbec — nikdo z povolaných »odborníků« se nezajímá. Čmeláky, největší dříve opylovače jetelů, luštěnin a raných keřů a ovocných stromů, hubíme dál, až vyhynou úplně.
Smotlacha.

MUDr. Jar. Vurm:

Sametonožku jedí i veverky a kosi.

V sadu sanatoria v Bubenči při potůčku na hromadě pařezů listnatých stromů vyrazilo v lednu 1948 několik trsů drobných plodniček penízovky sametonohé. Pozoroval jsem, že často zalétají na hromadu kosi a navštěvují ji veverky. Zjistil jsem opětovně, že po jejich návštěvě kloboučky největších plodniček zmizely. — 23. II. 1948.

Josef Koudela:

Proč jsou houby červivé?

Našel jsem letos kolem 15. května hodně »májových« hřibů borových. Jsou jen v řídkých slunných borových lesích. Jsou velmi vodnaté a rychle se kazí, nevydrží do druhého dne. Všechny i ty nejmenší jsou napadeny červíky. Zajímalo by mne, který druh hmyzu napadá houby a způsobuje jejich červivost. Článek o tom v ČČsH byl by jistě houbaři vítán. 29. 5. 1949.

Proč jsou houby červivé? Májové hřiby nebývají obyčejně červivé, neboť v době jejich růstu bývá ještě dosti chladno a mušky bedlobytky nejsou ještě pohotové, aby nakladly svá vajíčka. Je-li však počasí teplé, pak se bedlobytky přezimující od loňska probudí a napadnou houby, které právě rostou, tedy i hřiby májové. Bedlobytek, kladoucích vajíčka, z nichž líhnou se larvy (= »červi«) je za teplého jara mnohem více nežli za studeného, často i proto, že patří nejen k loňské, nýbrž spíše již k letošní generaci, která vyrostla z larev a kukel již v dubnu a začátkem května v houbách nasazených a právě se vylíhnuvších tak, že hřiby májové s konce května za teplého jara mohou být larvami hub přeplněny. Tak to je během léta. Za chladných nocí bývají houby nečervivé, za teplých během léta víc a víc. Bedlobytek líhnou se nové a nové generace. Až studený podzim zastaví vznik bedlobytek a houby jsou pak bez červů. Smotlacha.

Hledáme i přírodopisce, zabývající se hmyzem (hmyz hub.) a houbaře-mykology, z nichž každý by si měl vzíti jeden velký rod nebo celou čeleď hub k podrobnému studiu. Kol. Krabovský studuje choroše, Dr. V. Staněk, člen ČMS a spolupracovník ČČSH od začátku, hvězdice. Sbírejte hvězdice a posílejte nám je s udáním místa a času sběru pro něj.

Hásek, Vávra, Smotlacha, Židlický.

Boj o vědu a život. O Všech svatých 1949 jsem kácel ve své malé březince na zahradě asi 20 slabých, dlouhých břízek, které loňského roku uschly vlivem mimořádně suchého roku 1947. Ukázal se i tu boj o život. Ze sta bříz zůstaly všechny silné, mohutné, dobře vodou z hloubky opatřené. Zahynuly jejich slabší sousedky s kořeny slabšími a povrchovými. Velké, mohutné sestry jim všechnu vodu svými mohutnějšími kořeny samy zabraly. Křemenáče březové rostou pravidelně jen u starých bříz, neboť jen ty mohou jim dáti svými kořeny (mykorhizou) dostatek vody. Smotlacha

Staročeské ovocné stromy, jimiž se zabývá prof. Smotlacha na své zahradě Zámečku u Hradce Kr., zajímají snad každého. Kdo máš opravdu zájem nebo znáš někoho dalšího, napiš to redakci. A stromky jsou pro zájemce k disposici. Dr. Rob. Vávra

Čmeláci. Kdo pracuješ větší měrou ve čmelácích nebo znáš někoho, kdo se jimi zabývá, napiš to (sděl adresu!) redakci ČČsH. Smotlacha

P. Práce na publikacích MVÚ, ČČSH a ČMS. Houby Smotlachových atlasů. Poznámky k ČČSH.

Pplk. B. Plánský:

Křemenáče vedoucí houbou Brd.

Loni v červnu rostly v brdských lesích nadmíru a převážně jen křemenáče. Jsou to ty pěkné a chutné houby s červeným kloboukem a pestře žíhaným třeněm, které najdete ve velkých shlucích pod břízami. Tam je jejich domov v soužití s tímto porostem, zaujímajícím téměř všechny paseky brdské.

Nikdy jsem neviděl takovou úrodu hub, jakou nám loni příroda poskytla, dík četným deštům. Je opravdu velkou radostí přivézt domů za necelou hodinu plné auto zdravých pěkně vybarvených křemenáčů i špičníků. Když jsem poslal velkou krabici těchto hub vlakem domů, došly všechny zdravé i nepoškozené. Kromě těchto plodnic sem tam najdete ještě ojediněle nějakého hřibka smrkového, na ztrouchnivělých pařezích třepenitku svazčitou, nedaleko penízovku pruhovanou, čechratku huňatou i ryzce ryšavého.

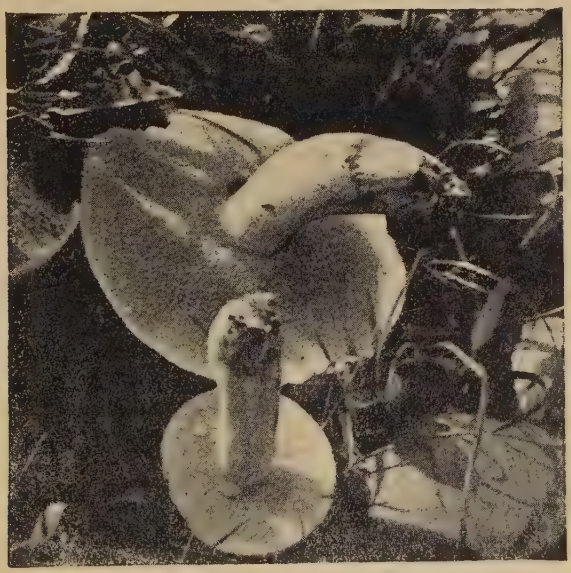
Proto, houbaři, využijte příznivého léta a tak štědrých darů lesa!

MUDr. Jaroslav Veselský:

Poznámka k použití Gomphidius glutinosus Schf.

Je to po ryzci pravém nejchutnější houba do octa. Pokožku se slizem je však nutno odstranit, jinak naložením do octa vznikne hustý, tmavý, huspeninový rosol, hyzdící celkový vzhled. Použije-li se uvedeným způsobem mladých plodnic, nejdojde nikdy k zčernání. V tom smyslu bych doplnil údaj v Smotlachově atlasu I. díl, str. 201.

Směs mladých plodnic Gomphidius glutinosus Schf., Amanita rubescens Fr. a Lactarius glycyosmus Fr. v octě je neobyčejně lahodná a aromatická. Tato směs sklidila pronikavý úspěch u všech mých hostů, kdykoliv jsem ji předložil na stůl.



Obr. 26. **Klouzek čili podmásník ovčí — Boletus granulatus L.** Klobouk hnědě slámově-žlutý, velmi slizký, s dužninou bledožlutou. Trubičky světležluté v mládí s kapkami bílé vodnaté tekutiny (»podmáslím«) na ústích, což je vidět i na fotografii. Třeň tenký, bledožlutý, bez prstence, nahoře znnitý (= granulatus). Jedlá, dosti častá (II. a), dávno již kodexová houba (tř. I b), od pradávna u nás sbíraná. Barevný obraz a popis nalezneme ve Smotlachově atlase, díl. I. Sbíral a fotogr. Jar. Rozehnal 15. VIII. 1944 v Kosteleckých »Kopcích« (Gottwaldov) pod borovicí. Napsal Sm.

Václav Chmelík:

Zmrzlé houby.

27. ledna 1949 zašel jsem na louku k Josefovu a na jednom místě, kde byl jen slabý sněhový poprašek, našel jsem asi 15 kusů zmrzlých čirůvek dvojbarevných. Z nich jsem vyřadil 3 plodnice staré, jichž maso po rozmrznutí náležitě nezbělelo. Ostatní, mezi nimiž byly i plodničky jen 1—2 cm v průměru, jsem použil do bramborové polévky, jež tak nabyla příjemné houbové chuti. Kloboučky měly šedohnědé, lupeny světlé, pevné a krátké, třeně na spodu modrofialové, tak jako v době jich růstu. (Svým nálezem pochlubil jsem se p. Dr. Konečnému. — 29. 1. 1949.

Nález jsem viděl a ověřil! Před 14 dny jsem sbíral hlívu jilmovou — úplně čerstvou a chuti výborné! Dr. Konečný.

K poznámce p. Václava Chmelíka na straně 66 o tom, že u Ždírce neroste stroček, podotýkám, že zde stroček roste, sbírám ho, avšak jen na několika místech a též ne každým rokem.

K článku p. Arnošta Koláře na straně 67: Na podzim r. 1948 byla ve zdejších lesích úžasná úroda hub, hlavně hřibů. Sám jsem jich za 1 hodinu dokázal nasbírati 10 kg, a to jsem si ještě vybíral jen ty lepší a částečně je na místě čistil. Později na ně do lesa již nikdo nechodil a tisíce metrických centů jich tam shnilo. — 17. 1. 1950. Josef Bílek.

Choroš smolonohý — Polyporus picipes — podle Smotlachova Atlasu — našel jsem 30. 4. 1949 na březových pařezech jakožto první nález roku. Roste u Svobody nad Úpou na Jánské Hoře, vysoké 749 m. Je tu dosti častý. Stan. Hák

Ucho Jidášovo v mladých plodnicích našel jsem 24. XII. 1947 po nedávných deštích vyrostlé na starých sehnutých javorech dole v Kinského zahradě. Rostly tam i v lednu 1948 na mnoha místech, také tam, odkud je vzata krásná barevná fotografie ucha Jidášova ze Smotlachova Atlasu (Mycologia practica). Donesl jsem ji do poradny (ústřední) a zkoušel ji k jídlu za syrova. Byla požívatelná a chutná. Zdeněk Fišer

Závojenku olovovou sbíral jsem svého času u Skorkova n. J. a Hlavence s kol. Jiřím Hochfeldem. RNC Poláček

Náš atlas (I. vyd.) získal nové sběratele kačenky české: Arnošt Jech ji sbírá na své mykol. zahradě v Kam. Šenově každoročně ve značném množství a spolu s ní i kačenku černobílou. R. 1947 sbíral ji prof. J. Vodička na Masarykově vrchu na Ostravsku. RNC V. B. Poláček našel ji v polabských lesích u St. Boleslavi (na př. u Hlavence), kde je rozšířena. Ps. Krejčí sbíral ji u Valčic a u Rohatce. Vidíme, že celkem je rozšířena všude v ČSR, ale že na mnoha místech nebyla dosud zjištěna. Výborná je naložená v oleji jako rybičky. V. Šípek

Smrž špičatou (M. conica Pers.) posílám z Liberce. Vyrostla mi 6. 4. 1950 ve sklepě pod oknem, kde je vlhčeji. A. Smetánková

Tricholoma bicolor roste v kusech porůznu na hnojených pastvinách jihozápadně od Nymburka. Označuji ji za houbu sice jedlou, ale méně chutnou. Lid ji zde nazývá „kateřinkou" nebo „kačenkou". Svatopluk Šebek

Dr. Fr. Smotlacha:

Přehd našich starých mykologických pracovníků v r. 1950.

(ČMS, MÚ, ČČSH.)

Ptáte se, proč opět ten seznam jmen. Jsou zde stálé změny. Bohužel, že smrt řádí zle mezi našimi starými a nejstaršími. Kádr našich nejlepších řidne, umírají nám nejlepší: F. V. Baláček, O. Baroch, R. Beneš, V. Benešová, Dr. Bohuslav, Em. Bouška, V. Burda, pl. v. v. Jos. Cífka, arch. J. Čapek, Em. Červený, L. Dočekalová, F. Filip, Rud. Fugl, Kar. Hackenschmidt, Al. Hampl, Jos. Hásek sen., Fr. Homolka, E. Hrbáč, Mil. Janík, prof. R. Jansa, J. Joachymstál, J. Kadaník, P. Kaděrka, Al. Kankovský, ak. mal. Fr. Kavan, Jos. Kolomý, msgre F. Komárek, M. Kosinová, ak. mal. Luňáček, O. Malý, J. Matlák, Ing. Dr. Mir. Neumann, M. Nováková, Dr. Oktávec, B. Papoušek, Jos. Plítek, Kar. Princ, JUDr. L. Rozehnal, H. Schmidt, V. Sládeček, prof. Zd. Stach, Lad. Strnad, Jan Stříbrský, Jar. Sýkora, J. Ševčík, Fr. Tyttl, Ing. J. Urban, Ing. R. Urban, Fr. Velechovský, V. Voráček, MUDr. B. Voženílek, Václ. Vrána a j.

Umírají nám tak rychle za sebou a tak najednou, že nemáme ani možnosti, abychom jim aspoň v ČČSH postavili pamětní náhrobek. Ještě štěstí, že si jej sami postavili svou velkou prací pro celek. Umírají nám stále nejlepší a také nejstarší, takže máte obavu, že naše staré houbařské instituce ČMS, MÚ a ČČSH vymřou. To však je omyl! Kádr našich nejstarších pracovníků sice řidne, ale zase se doplňuje. To je běh života i národa plného života, jako je u národa, který jde kupředu za lepším pro sebe, pro celek dnešní i budoucí, národa, v němž řady životem odešlých se nahrazují novými a novými. Také mezi našimi mykology, tolik dnes pracujícími v řadách pokroku a na prospěch celku, je tomu tak. Za umírajícími nastupují noví. Kdežto naše staré houbařské ročníky jsou již řídké, naši drazí spí většinou již věčný sen, jsou naše nové a nejnovější ročníky naplněny novými pracovníky (naprosto bychom je nemohli zde vyjmenovat, vždyť k tomu nemáme vůbec místa), neboť naši staří pracovníci jsou většinou i propagátory houbařské práce pro celek i mezi mládeží a houbaři mladými a starají se, aby jejich řady byly stále plné. I my voláme a hledáme nové pracovníky, a ti přicházejí. Proto náš veliký houbařský kolektiv, čítající sta, ba tisíce spolupracovníků, sice na jedné straně, t. j. mezi starými a nejstaršími, vymírá, ale na druhé však roste a bohatě se doplňuje.

(Dokončení příště.)

Potřebujeme malíře, kreslíře a fotografy hub. ČMS, MU a ČČsH hodlají vydat další díla mykologická. Potřebují k nim malíře, kreslíře, fotografy. Prosíme každého, kteří se malováním, kreslením a fotografováním hub zabýváte, o vyobrazení. Zvláště pěkné malby běžných jedlých hub potřebujeme. Také výstižné kresby, zejména fotografie posílejte. Vše bude uveřejňováno. — Hlaste, kdo malujete. O fotografie prosíme. Vávra.

Všichni mykologičtí pracovníci Velké Prahy mohou pomáhati během týdne v MVÚ a ČMS, kde je plno práce. Všichni choďte do našich porad a do semináře pro znalce, které se konají pod vedením prof. Smotlachy každé pondělí (mimo svátky) odpol. od 16 hod. v ústavu v Praze III, Karmelitská 14. R. Harcuba

Náš spolupracovník dr. J. Štěpánek, od něhož čítáte zajímavé zprávy o houbách, není ani tak houbařem, jako přírodopiscem vůbec. On je totiž profesorem gymnasia v Táboře, kde obětavě a úspěšně vede známou lidovou hvězdárnu. Se mnou pracuje od r. 1910, kdy mne poznal v začátcích „Vysokoškolského sportu" na Karlově universitě v Praze. Až přijedete do Tábora, neopomiňte navštívit hvězdárnu a od pražských houbařů jej pozdravovat. Smotlacha

Obr. 27. 2. III. 1950 dožil se 81 let svého věku známý český nakladatel Bedřich Kočí, který vykonal velké kulturní poslání v našem lidu vydav na př. Babičku za 15 krejcarů v 350.000 výtiscích. On začal také vydávati r. 1918 fotografický Atlas hub a r. 1919 Časopis čsl. houbařů, obé redigované Smotlachou. Houby ho tak zaujaly, že se stal brzo jejich dobrým znalcem. Z jeho výzkumu na př. ze Šumavy bylo mnoho výsledků uveřejněno v ČČSH.

U. Styky s cizinou. Cizí literatura. Houby v cizině.

Miroslav Langer:

Mohou se houby rozvíjet při úplné uzávěře světla?

Paul Beck v německém houbařském časopise »Zeitschrift für Pilzkunde« v č. 1/2 z července 1940 zabývá se otázkou, zda je možné, aby pro vývin hub nebylo základně nezbytné světlo. Uvádí své pozorování v syrauské krápníkové jeskyni poblíže Plavna (Plauen), kde při objevu jeskyně v roce 1929 nebyly známy žádné žijící organismy. Když v r. 1935 navštívil jeskyni podruhé, shledal, že zatím se v ní vyvinula rostlinná zeleň. Jak se tam dostala? Návštěvníci přinesli na svých šatech rostlinná semena, tato napadala na jílovitou půdu a počala se vyvíjeti při světle světlometů, zařízených pro návštěvy. Samozřejmě, že tam chybělo jakékoliv denní světlo, jelikož místo je hluboko pod zemí.

V článku »Z. f. P.« z roku 1935 uvádí se případ nálezu důlní houby v Penzbergu. Podle zjištění P. Becka i tyto houby byly denně osvětlovány elektrickými lampami horníků.

Paul Beck konstatuje souhlasně s něm. mykologem E. Ulbrichem, **že houby nemohou se při vývoji svých plodnic obejíti úplně beze světla.**

Proti námitce, že při pěstování žampionů v dlouhých tunelech nepřichází v úvahu ani denní, ani umělé světlo, uvádí, že pěstitel žampionů musí si posloužiti umělým světlem aspoň při zakládání svých kultur, při kropení a při sklizni.

Pl. v. v. Jan Spálený:

Množství hub hřibovitých v lesích, kde se hrabe na jehličí.

V hlubokém lese borovém v Alpách jsem sbíral každého roku pravidelně na jistém místě hřiby borové. Asi roku 1930 zažil jsem tam velkého překvapení. Místo bylo zbaveno veškerého podrostu a železnými hráběmi bylo seškrabáno i jehličí. Prý k podestlání dobytka. Sbíral jsem tam obyčejně několik hřibů a i jiné houby. Tentokráte bylo hřibů velké množství, po jiných houbách však nebylo ni stopy. Vysvětloval jsem si to tak, že se hřiby v podrostu dusily, t. j. že se jim nedostávalo potřebných látek ke vzrůstu a že, byvše svého tísnivého okolí zbaveny, nyní se těší svobodě.

Sedlák, jenž parcelu koupil, shraboval jehličí každoročně. Již druhého roku byl počet hřibů mnou tam sebraných daleko menší a každým rokem se zmenšoval, až skutečně po několika letech vymizely úplně i se všemi jinými houbami. Pravděpodobnou příčinou toho bylo rychlé vysýchání půdy anebo poškozování podhoubí hráběmi.

Jindra Gruss-Nejedlo:

Houby za polárním kruhem.

(Část I. jsme uveřejnili v XXV. ročníku ČČsH, str. 98.)

Nuže, jsou za polárním kruhem houby? Ano, jsou! Rostou tam na př.: Morchella esculenta (L.) — smrž obecná, Discina ancilis (Pers.) — destice, Sparisis crispa (Wulf.) — kotrč kadeřavá, Gyromitra infula Schff.) — ucháč biskup. čepice, Gyromitra gigas (Kromb.) ucháč obrovský Gyromitra esculenta (Pers.) — ucháč obecný, Hydnum imbricatum L. — lošák stékavý, Scleroderma vulgare (Horn.) — pestřec, Polyporus confluens (A. Sch.) — žemlička, Polyporus squamosus Huds.) — choroš šupinatý, Boletus piperatus Bull.) hřib peprný, Boletus bolbosus (Schff.) — hřib obecný, Boletus pinicola (Vent.) — hřib borový, Boletus scaber (Bull.) — špičník, kozák březový, Gomphidius glutinosus (Sch.) — slizák mazlavý, Graterellus cornucopioides (L.) — stroček atd., atd.; i těsně na samém polárním kruhu, v hustě zalesněné tundře najdeme na př. bedlu vysokou — Lepiota procera (Scop.), hník střapatý — Coprinus comatus (F. D.). A tak bych mohl vyjmenovat celý katalog hub, známých jinak snad jen mykologům-odborníkům, kromě zvláštních druhů hub, jež se podobají lišejníkům, které slouží za chudou potravu některým zvířatům. Severský domorodec, Nor a Švéd, zná snad i tyto nám neznámé druhy. Zasněžené štíty hor lemují tuto smutně krásnou krajinu. Jezera a tundry se rozkládají pod horami. A v tundře, na pohled neúrodné, bují v době polárního léta mnoho zimovzdorných rostlin s křekrásnými květy, tundra jest zároveň rájem houbařů. Všude, kam se podíváte samé houby, hlavně křemenáče — Boletus versipellis (Sm.). Nikdo je zde nesbírá a srdce vám usedá, díváte-li se na toto bohatství hub, které nemůžete vysbírat.

Pozn. red.: Článek dodal náš spolupr. Vladimír Nejedlo.

V. Organisace.

Řádná valná hromada Čs. mykologické společnosti konala se dne 8. XII. 1949 v Zengerově posluchárně v hlavní budově České techniky na Karlově náměstí za velké účasti pražských členů. Byl vyčerpán stanovený pořad a schválena veškerá činnost ČMS a všech jejich odborů, zejména vědeckého, uměleckého, výzkumného, pěstitelského, ochranného, vycházkového atd. Veškerá úspěšná činnost ČMS je a bude zvýšena, neboť se děje v rámci houbařské pětiletky. Schválena činnost redakčn rady (kruhu) a jednomyslně byly přijaty všechny návrhy, podávané odstupujícím výborem, a to mezi jinými: jmenování prof. Lad. Miškovského čestným členem společnosti, zvýšení

členského příspěvku na 25 Kčs ročně, zřízení čestné sekce (výboru) ze zasloužilých pracovníků při poradním (širším) výboru atd. Byl nastíněn plán další práce. Dále bylo za svoji neblahou činnost proti ČMS a jejímu předsedovi spontánní většinou vyloučeni z ČMS (na návrh z pléna) býv. jednatel Fr. Vystyd a A. Stránský, když jim před tím byla dána plná možnost přednésti svoje námitky a obhajobu. Také byl výslovně vyloučen z ČMS jimi vytvořený tak zv. „Kolektiv", jehož odpůrci byli pouze jen 5 členů čítající, jehož snahou bylo poškození vinohradské odbočky ČMS a konstatováno, že nikdy nebyl součástí naší společnosti. Upozorňujeme na to naše mimopražské členy, neboť je možné, že se na ně zmínění pánové či „Kolektiv" obracejí o spolupráci v různém směru. Po udělení absolutoria odstupujícímu výboru byl zvolen jednomyslně nový výbor: předsedou dr. Fr. Smotlacha, místopředsedou Ant. Nedvěd, jednatelem prof. čs. techniky Ing. K Brunhofer, pokladníkem Jos. Hásek, ideovým a zahraničním referentem RNC Jiří Hlaváček, knihovníkem Dr. R. Vávra. Dále byli zvoleni: Mir. Houška (Slovensko), V. Mothejzík, Jan Židlický. Náhradníky: Mil. Dvořáková, Václav Pojer, Věnc. Šípek (zástupce knihovníka). Revisory: Jan Soukup, Al. Dostál. Kooptováni: Jos. Protiva (zapisovatel), Fr. Odvárka a Ing. Miloš Kubík (zást. pokladníka). Výbor ČMS.

Vinohradská odbočka ČMS konala svoji řádnou valnou hromadu dne 28. března 1950 za hojné účasti členů. Po vyčerpání pořadu byl zvolen nový výbor: předseda Ant. Mothejzík, místopředsedové PhDr. M. Pulec a Eduard Borovský, jednatel Václav Novák, pokladník Václav Pojer, a dvanáct ostatních členů výborů a náhradníků. Odbočka, která získala řadu nových spolupracovníků pro přednášky a výklady, se schází pravidelně každé úterý o 20. hod. v restauraci „U Jizbů", Praha XII, Slezská 4, a pořádá nedělní vycházky.

Vinohradské houbaře zveme mezi nás a upozorňujeme, že t. zv. „Kolektiv" a jeho krám ve Francouzské třídě nemá s naší odbočkou a vůbec s ČMS nic společného. Houby vám určíme každé úterý na schůzce nebo na pondělní přednášce ústředí ČMS či kdykoliv v poradně v Praze III, Karmelitská 14.

Vin. odb. má 22. IV. (sob.) vycházku; sraz v 15 h. před Kinského zahradou.

Obr. 28. **Smrž pražská — M. Pragensis** Sm. forma **smrž věžitá — M. turriformis** Sm. Viz o ní vpředu ve článku Doc. Smotlachy o houbách chřapáčovitých. Jest to jedlá houba, rostoucí na jaře v dubnu a květnu v teplejších částech Prahy. Kdo ji najdeš, pošli ji do ústavu. V příštích sešitech bude o ní článek. — Napsal R. Harcuba.

drobněji druhé (přepracované) vydání I. dílu jeho Atlasu hub. Za svého čtyřicetiletého výzkumu zjistil, že otravy houbami dají se jen velmi těžko dodatečně zjišťovat a že zpětný výzkum nemůže vésti k správným výsledkům. Proto otravy houbami sleduje pokud možno každoročně.

5. Sm. provedl klasifikaci našich hub dobře jedlých (1000 druhů v pěti třídách) a po zvláštní úpravě požívatelných (500 druhů — třída šestá). Dále provedl klasifikaci i hub jedlých a podezřelých. On první zjistil, že přesně určených hub jedovatých, při sběru nebezpečných, je jen asi 20 a z toho 4—5 smrtelně jedovatých. Dále je podle něho 80—100 druhů hub podezřelých (viz též výše odst. 4), mezi nimiž je dalších asi 40 druhů hub jedovatých. Podrobnosti o tom viz ve Smotlachově Atlasu hub (II. vydání).

6. Sm. podnítil svůj kolektiv spolupracovníků, aby se za účelem zdokonalení výzkumu některých druhů rodů a otázek našich hub zvláště význačných, zabýval jimi důkladněji a tak se mu podařilo během 30 let 1919—49 shromážditi v jeho „Mykologickém sborníku" (proto právě se nazývá tento časopis od r. 1937 sborníkem) čili v ČČSH značný vědecký materiál ke svým budoucím pracím (nebo k pracím svého kolektivu). Tak shromáždil na desítky prací o březnovce, sametonožce, břichatkách, houbách teplomilných, o symbise, otravách houbami, chuti a požívatelnosti hub atd. Zvláště materiál k práci o březnovce shromažďuje si pilně od I. ročníku ČČSH.

7. Svou knížku „Houby v kuchyni" dávno i ve III. vydání rozebranou, doplnil Sm. trojnásobným bohatstvím nových způsobů hubných jídel a konservace hub. Vzpomeňme zde zejména na Smotlachův „ovar z hub", který ukázal, jak výtečně chutnají houby, když je jíme samotné a jako samostatné jídlo. Sm. pracuje i úsilovně a úspěšně ve výzkumu v průmyslu výživy, kde je největším naším odborníkem a kde předložil mnoho nových a cenných návrhů.

(Dokončení příště.)

Houb. vycházky do praž. okolí budou konány každou neděli: 23. IV. Jinny, 30. IV. Bojov, 7. V. Tuchoměřice. Informace na schůzkách či na tel. 454-18. Odborný výklad zdarma, hosté vítáni. ČČsH.

Stálé výstavky ve skříňkách nebo výkladních skříních, jakož i poradenská činnost s nimi spojená, prováděná našimi spolupracovníky v Praze i různých městech republiky, přináší ovoce. Stále jich však není dosti. Prosíme další pracovníky, aby se této záslužné činnosti ujali.

Jedna naše pokusná stanice hodlá pěstovati námel. Žádá proto čtenáře, aby jí jej v malém množství přenechali. Kdo chceš tu pomoci, hlas to laskavě redakci.

Pokyny pro zásilky hub. Prosíme: 1. Používejte pevných (papírových, dřevěných, kovových) krabiček, vhodných rozměrů, opatřených malými otvory. Plodnice upevněte zmačkaným papírem (dřev. vlnou, suchým mechem a pod.). 2. Při více druzích označte každý číslem (proužek papíru upevněný na noze, a pod.). 3. Do zásilky list s přehledem očíslovaných hub označením lokality, datem nálezu, jména a adresy nálezce, druhem lesa a příp. i dalších okolností. Potřebujeme to pro záznam do knihy hub. 4. Pro jistotu opatřte svým jménem nejen vrchní obal, ale i víko krabičky. — 5. Plodnice vybírejte pokud možno zdravé, celé, nečervivé a nezasažené plísní, různého stáří. Jde-li o jediný exemplář, nějak zasažený, který nechcete vyřadit ze zásilky, isolujte jej dostatečně od ostatních. Je lépe, dojdou-li houby trochu zavadlé a zaschlé, než aby nedostatkem vzduchu, přílišným zvlhčením a pod. shnily. Mir. Smotlacha.

Výzkum hub je jen částí práce vědeckého ústavu Dr. Smotlachy, Praha III, Karmelitská 14, který vedle mykologie pracuje na biologii všeobecné i biologii člověka. Přitom nezabývá se jen výzkumem, nýbrž vědeckou prací vůbec, dále činností poučnou, popularisační a propagační (Atlasy — výstavy — přednášky — výcházky atd.). Je orgánem ČMS.

Toto trojčíslo ČČsH mělo vyjíti v únoru, ale zdrželo se nemocí Dr. Smotlachy, jemuž se přesto podařilo shrnouti v sešitě množství zajímavých prací velikého kolektivu spolupracovníků, který čítá několik set autorů.

Mykologický sborník i ČMS žádají čtenáře, aby každý získal 2—3 nové odběratele ČČsH (také školy, čítárny atd.), neboť jen tak bude se moci časopis dobře uplatnit a udržet. Víme, že někteří dovedou získat i 10 nových odběratelů. Ti, kteří nejvíce zde pomohou, budou uveřejněni v ČČsH.

Každý z pokročilejších houbařů studuj z hub pečlivě jednu čeleď nebo velký rod, jako studuje Dr. Staněk hvězdice. Oznam to redakci. Pomůžeme. Výbor ČMS a redakční kruh ČČsH.

Pražské členy ČMS a čtenáře našeho listu zveme, aby pilně navštěvovali pondělní přednášky ČMS (od 19 hod. v Praze II, č. 17, Vys. škola staveb. inž.). Od 17. IV. začínají jako jarní kurs pro znalce hub I. a II. stupně. Každý získej 2—3 známé. Pilným účastníkům přednášek budou vydána vysvědčení.

Všechny odběratele ČČSH prosíme, aby zaplatili předplatné na nový ročník 75 Kčs. Je také několik dlužníků, kteří ČČSH poškozují tím, že zapomněli zaplatit (také ti pošlete!). Dlužníci připočtěte k 75 Kčs — 10 Kčs na výlohy s upomínkami. Všichni, kdo jste zároveň členy ČMS, zaplaťte od 1. ledna 1950 roční příspěvek 25 Kčs. Valná hromada 8. XII. 1949 zvýšila nejmenší roční příspěvek na 25 Kčs a začátek roku pro členství stanovila 1. leden. Platí se složenkou ČMS č. šek. účtu č. 23112.

Členské příspěvky MVÚ (Mykologického výzkumného ústavu) jsou naprosto dobrovolné. Všichni, kdo chodí na přednášky, vycházky a do výstavy, kdo používají poradny MVÚ, ČČSH a ČMS jsou tím členy MVÚ. Stejně to platí pro odběratele ČČSH a členy ČMS. Odbočky ústavu mimo Prahu jsou organisovány obdobně. Příspěvky (25 Kčs ročně) platí povinně jen skuteční členové ČMS (Čs. mykologické společnosti), která prosí všechny majetnější (s většími příjmy), aby tento příspěvek dobrovolně (z 25 Kčs) zvýšili. Těm, kteří poslali na př. na letošní rok 50, 100 až 200 Kčs tímto děkujeme. Jména jejich jsou zaznamenána v knize členské. Kdo nemůžeš sám zvýšiti příspěvek, postarej se mezi známými houbaři o nové členy. Také těm, kteří tak již učinili, tímto děkujeme. Užší a širší výbor ČMS.

Přednášky předseda ČMS Dr. Smotlachy v Praze konají se pravidelně celý rok, každé pondělí na Karlově nám. č. 17 v posluch. Vys. školy stav. inžen. Od 17. IV. jsou tyto přednášky i kursem pro znalce hub. Zveme Vás všechny! Začátek v 19 hod. Schůzku členů s přednáškou a ukázkami hub koná vinohradská odbočka pravidelně vždy v úterý večer od 19.30 hod. v hostinci na rohu ul. Slezské a Blanické za Národním domem na Vinohradech. Hosté vítáni! Každý přiveď 2—3 známé.

Vycházky se připravují. Program a vedoucí budou stanoveni, viz článek. Dotazy tel. 454-18.

Zpráva užšího výboru ČMS: ČMS nemá žádného tajemníka a tak zv. »Kolektiv« Praha XII, není její součástí ani odbočkou.

Zajímavé nálezy z břichatek zasílejte laskavě do ústavu. S udáním a popisem lokality, dnem sběru jakož i jména nálezce. Sbíráme je pro našeho dlouholetého spolupracovníka Dr. Staňka, známého tvůrce krátkých přírodních filmů. Jím zhotovené zasklené houb. preparáty mnozí z vás viděli na našich výstavách. Pocházejí z r. 1920.

Ústřední houbařská bezplatná poradna (Praha III, Karmelitská 14) určila během roku 1949 velké množství zásilek a zodpověděla mnoho dotazů stran růstu hub, jedlosti, pěstování, způsobu konservace hub, otrav houbami. Houby, které bezpečně neznáte, pošlete si k určení! Rádi Vám je určíme. Pokyny pro zasílání jsou na jiném místě. — Všichni pracovníci mimo Prahu zařiďte poradny.

Mimopražské odbočky a spolupracovníky vybízíme k další práci. Konejte přednášky (případně vyšleme z ústředí přednášejícího). Organisujte výstavky ve skříňkách a připravujte již nyní podzimní výstavy. Neznámé houby zasílejte do pražské ústřední poradny (Mykologického ústavu). Propagujte a rozšiřujte náš časopis! Zjistěte si dotazem v ústředí houbaře ve svém okolí (městě, okrese) a ustavte nové odbočky. Pokračujte tak v naší práci, která má mezi jinými, na jiném místě zdůrazněnými úkoly, snad nejhlavnější: naučiti širokou veřejnost co nejvíce znáti houby, využíti lépe bohatství našich lesů, ale také ji chránit. Prosíme o zprávy o vašich poradách a přípravách! Při návštěvě Prahy zajděte i do ČMS a MVÚ. — Ústřední výbor ČMS.

Toto číslo vyšlo opožděně nemocí ved. redaktora.

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze. III, Karmelitská 14, tel. 454-18. Odpovědný zástupce: Dr. F. Smotlacha. Redakce a administrace tamže. — Tiskne Živnotisk, Prah XII, Belgická č. 20. — Novinová sazba povolena ředitelstvím pošt v Praze. — Dohlédací poštovní úřad: Praha 8. — Předplatné předem 75 Kčs. Za články si odborně odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. Odběr listu lze přerušiti jen včasnou výpovědí, t. j. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu v ročníku.